John Carter Brown Library

Purchased with the Assistance of the

Jeannette D. Black

Memorial Fund

TRAITÉ GÉNÉRAL
DES PESCHES.

SECONDE PARTIE.

TRAITÉ GÉNÉRAL
DES PESCHES,

ET

HISTOIRE DES POISSONS

QU'ELLES FOURNISSENT,

TANT POUR LA SUBSISTANCE DES HOMMES,
QUE POUR PLUSIEURS AUTRES USAGES
QUI ONT RAPPORT AUX ARTS ET AU COMMERCE.

Par M. DUHAMEL DU MONCEAU, de l'Académie Royale des Sciences; de la Société Royale de Londres, des Académies de Pétersbourg, de Palerme, & de l'Institut de Bologne; Honoraire de la Société d'Edimbourg, & de l'Académie de Marine; Associé à plusieurs Sociétés d'Agriculture; Inspecteur général de la Marine.

SECONDE PARTIE.

A PARIS,

Chez { SAILLANT & NYON, Libraires, rue S. Jean-de-Beauvais.
Veuve DESAINT, Libraire, rue du Foin S. Jacques.

M. DCC. LXXII.
AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.

TRAITÉ GÉNÉRAL
DES PÊCHES,
ET
HISTOIRE DES POISSONS,
OU
DES ANIMAUX QUI VIVENT DANS L'EAU.

SECONDE PARTIE.

INTRODUCTION.

Le Titre qui eſt à la tête de cet Ouvrage annonçoit qu'il ſeroit diviſé en deux Parties, & qu'il s'agiroit dans la premiere de la Méchanique des Pêches, pour faire connoître les différentes induſtries qui ont été imaginées pour prendre les Poiſſons dans les eaux courantes, les viviers, les étangs d'eau douce, & à la mer. Cette partie de mon Ouvrage, qui eſt finie & publiée, ayant été reçue favorablement du Public, je me trouve engagé à travailler à la ſeconde, où je me propoſe de donner l'Hiſtoire des Poiſſons, qui ſont la récompenſe des travaux pénibles de nos Pêcheurs, & le fruit de leur induſtrie. On voit par cet expoſé que je ne me ſuis pas propoſé de publier une Hiſtoire générale des Poiſſons, ou une Ichthyologie complette, dans laquelle je développerois les différents ſyſtêmes des Auteurs, j'expoſerois leur nomenclature, les raiſons qui les ont déterminés à en adopter une de préférence, & où je ferois la critique de ces Auteurs par la comparaiſon des uns avec les autres, ou d'après de nouvelles obſervations, étendant mes vues ſur les Poiſſons de l'un & de l'autre hémiſphere.

Si j'euſſe voulu comprendre dans mes recherches tous les animaux qui vivent dans les eaux, comme il n'eſt pas poſſible de ſe les procurer, j'aurois été obligé d'avoir recours aux Auteurs qui ont donné des Traités particuliers; à *Ovide*, pour les Poiſſons du *Pont-Euxin*; à *Oppian*, pour ceux de la mer *Adriatique*;

à *Mangolt*, pour ceux du lac de *Conſtance*; à *Benoit Jove*, pour ceux du lac *Côme*; à *Artedi*, ſuivant lui d'après un Auteur qu'il nomme *Figulus*, pour ceux de la *Moſelle*; à *Schwenkfeld*, pour ceux de la *Siléſie*; à *Marcgraf* & à *Piſon*, pour ceux du *Bréſil*; à *Paul Jove* & *Salvian*, pour ceux de la *Mer de Toſcane*; à *Gille* & *Rondelet*, pour ceux de la *Méditerranée*; à *Schonevelde*, pour les Poiſſons de *Hambourg* & de la *Mer Baltique*; au Comte de *Marſigli*, pour ceux du *Danube*; enfin, au peu qu'en ont dit les Voyageurs pour les Poiſſons qui ne ſe trouvent que dans les mers fort éloignées. C'eſt en puiſant dans ces ſources qu'*Aldrovande*, *Ray*, *Jonſton*, *Charletton*, *Geſner*, *Rhuyſch*, &c. ont réuſſi à completter leurs Hiſtoires générales des Poiſſons. C'eſt encore ce qui a contribué à établir les méthodes dont nous ſommes redevables à *Willughby*, à *Artedi*, au Chevalier *Linné*, à *Gronovius*, à M. *Goüan*, & autres célebres Auteurs.

Effectivement, quand on ſe repréſente le nombre preſque infini de poiſſons qui ſe trouvent dans les rivieres & à la mer, on conçoit qu'il eſt impoſſible qu'un homme les ait tous ſous les yeux; & que celui qui entreprend une *Hiſtoire générale des Poiſſons*, eſt indiſpenſablement obligé de s'en rapporter aux Auteurs qui ont donné l'hiſtoire particuliere de ceux qui ſe trouvoient à leur portée, & à ce qu'ont dit les Voyageurs, où ſouvent on ne trouve que des figures vicieuſes, & des deſcriptions peu exactes, dont cependant les Ichthyologiſtes ont été réduits à tirer le meilleur parti qu'il leur a été poſſible. Ces Ouvrages qui ont exigé de grandes & pénibles recherches, méritent aſſurément des éloges, & les Naturaliſtes doivent à leurs Auteurs des témoignages de reconnoiſſance, dont je partage bien ſincérement avec eux les ſentiments.

Quoique je ſois très-perſuadé de la grande utilité des méthodes pour l'étude des différentes parties de l'Hiſtoire Naturelle, je ne m'y ſuis point aſſujetti; non-ſeulement parce que mon Traité étant bien éloigné d'être général, je ne pouvois pas l'aſtreindre à aucune méthode, mais encore parce que je n'ai pas eu la préſomption de me croire capable de mieux réuſſir que les célebres & laborieux Auteurs que je viens de nommer.

Il eſt vrai que chacun ayant ſa façon de voir, j'aurois pu ſuivre une route que je me ſerois frayée, & former ainſi une *nouvelle Méthode*; mais comme elle n'auroit probablement pas été meilleure que celle dont nous jouiſſons, & qu'il paroîtroit à craindre que la trop grande multiplicité des méthodes ne jettât de l'embarras dans l'étude de l'Hiſtoire Naturelle, j'ai cru plus convenable de ne parler que des Poiſſons dont j'aurois pu avoir une connoiſſance exacte, de ceux que prennent nos Pêcheurs, & dont nous faiſons uſage: mais en reſtreignant ainſi ma tâche, je ferai mon poſſible pour mettre dans l'Hiſtoire des Poiſſons dont je parlerai, beaucoup de détails, de clarté, & ſur-tout de vérité; & j'ai lieu de préſumer que pluſieurs Lecteurs me ſauront gré de m'être borné à leur parler des Poiſſons qui leur ſont particuliérement utiles, étant plus ſatisfaits d'avoir une

connoiſſance exacte & préciſe de ce qui regarde, par exemple, la Morue qu'on ſert tous les jours ſur les tables, que de ce qui concerne un Poiſſon qu'ils n'ont jamais vu, & qu'ils ne ſeront peut-être jamais à portée de voir.

Néanmoins quoique je ſois forcé, pour les raiſons que je viens d'expoſer, de renoncer à ſuivre exactement une méthode, je ferai mon poſſible pour rapprocher les uns des autres les Poiſſons d'une même famille. Je prévois bien que je ferai pluſieurs fois en défaut par la difficulté que j'éprouverai à me procurer à temps certains Poiſſons, tant de la Méditerranée que de l'Océan. Il eſt vrai qu'il m'auroit été facile de me tirer de cet embarras, en copiant les figures & les deſcriptions qui ſe trouvent dans les Auteurs; mais c'eſt préciſément ce que j'ai voulu éviter, mon deſſein étant de n'adopter des Auteurs que ce que j'aurai pû vérifier : car il m'a paru qu'il y auroit moins d'inconvénient à m'écarter quelquefois de l'ordre que je me ſuis propoſé de ſuivre, & même d'omettre de parler de quelques Poiſſons de nos mers, que de copier des deſſeins dont je ne connoîtrois pas l'exactitude, & des deſcriptions de Poiſſons que les Auteurs n'ont peut-être pû ſe procurer, & dont ils n'ont parlé que d'après une ſorte de tradition, ou ſur le peu qu'en ont dit quelques Voyageurs.

J'ai aſſez ſouvent éprouvé beaucoup de difficulté à faire connoître les Poiſſons aſſez communs dans nos mers, qui ſont ceux dont je me ſuis principalement propoſé de parler. Car il n'eſt pas rare que le même poiſſon ait différents noms ſur différentes côtes, & qu'un même nom ſoit attribué à des poiſſons fort différents. En voici un exemple : que ſerviroit-il de ſavoir que l'Aloſe a une chair de bon goût & fort délicate, ſi l'on ne ſait pas de quel poiſſon il s'agit? Et aſſurément on l'ignoreroit dans un pays où ce poiſſon eſt connu ſous le nom de *Colac*, & où l'on ne ſait point ce que c'eſt que l'Aloſe.

Cette incertitude dans la nomenclature eſt telle, qu'en Provence on donne quelquefois le même nom au bateau, au Pêcheur, au filet & au poiſſon, & ces noms ſont ailleurs tout différents, quoique ce ſoit la même Pêche. M. de la Courtaudiere le cadet, m'ayant envoyé le deſſein d'un Poiſſon qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz *Abadiva*, il m'a été facile de connoître que c'eſt celui qu'on nomme *Lieu* en Bretagne, & ailleurs *Colin*.

Le ſeul moyen que j'aie imaginé pour me tirer de cet embarras, a été de donner des figures aſſez correctes & des deſcriptions ſuffiſamment exactes, pour mettre en état de reconnoître les poiſſons indépendamment des noms qu'on leur donne. Par ce moyen les Pêcheurs Gaſcons ſauront que le poiſſon qu'on leur préſente ſous le nom d'*Aloſe*, eſt celui qu'on appelle chez eux *Colac*; & les Pêcheurs Normands ou Bretons décideront que ce poiſſon qu'on leur nomme *Colac* eſt leur *Aloſe*. Cependant, autant que je le pourrai, je rapporterai les noms qu'on donne aux mêmes poiſſons ſur les différentes côtes. Et pour remplir mon objet autant qu'il me ſera poſſible, je ferai connoître les poiſſons par les lieux

qu'ils fréquentent, les ſaiſons où ils paroiſſent, leur forme extérieure, même quelquefois leurs parties intérieures. Je vais rendre mon idée plus ſenſible.

Article Premier.

Diſtinction des Poiſſons, relativement aux Eaux où ils ſe tiennent.

Il y a des Poiſſons qu'on nomme *d'eau douce*, parce qu'ils ne peuvent ſubſiſter dans l'eau ſalée. D'autres ne peuvent vivre que dans l'eau de la mer; on les nomme *Poiſſons de mer* ou *Marée*. Enfin il y a des poiſſons qui paſſent de l'eau de la mer dans les rivieres, où ils s'engraiſſent & deviennent d'une qualité ſupérieure; mais nous ne comprendrons point dans ces poiſſons ceux qui par de gros temps ſont forcés contre leur naturel d'entrer dans les rivieres où ils ne reſtent que le moins qu'ils peuvent. C'eſt dans ce cas qu'on a trouvé quelquefois des bancs de harengs & de maquereaux dans les rivieres, même aux endroits où l'eau eſt preſque douce. Enfin il y a des poiſſons qui ſe tiennent durant une partie de l'année à l'entrée des rivieres où la marée remonte & où l'eau eſt ſaumâtre.

Entre les poiſſons d'eau douce, on peut diſtinguer ceux qui ſe plaiſent dans les lacs, les étangs, même dans les mares vaſeuſes, de ceux qui ſe trouvent dans les fleuves, les grandes rivieres, & les ruiſſeaux d'eau très-vive.

A l'égard du poiſſon de mer, les uns ſont de la Méditerranée; d'autres de l'Océan. Pluſieurs qui ſe plaiſent dans les eaux tranquilles ſe retirent dans les anſes, & dans les étangs ſalés. D'autres qui ne redoutent pas l'agitation de l'eau & les briſants, ſe tiennent au bord de la mer & dans les rochers. Enfin il y en a qu'on ne trouve que dans les grands fonds; & ce ſont aſſez ſouvent les gros.

§. I. *Poiſſons de paſſage & domiciliés.*

Une diſtinction qui eſt encore bien digne que l'on y ſoit attentif, concerne les poiſſons de paſſage, & les domiciliés : ceux de paſſage ne paroiſſent ſur nos côtes que dans des ſaiſons marquées, & enſuite diſparoiſſent. Entre ceux-là il y en a qui ſéjournent un certain temps dans quelques parages, & qui dans d'autres ne font que paſſer ſans preſque s'y arrêter. Au reſte il en eſt de ces animaux comme de ceux qui habitent la terre; il y a des années où l'on en voit beaucoup, & dans d'autres années il en paroît peu.

Nous nommons *Domiciliés*, les poiſſons qu'on prend à nos côtes toute l'année, quoiqu'il y ait des ſaiſons où il s'en montre beaucoup plus que dans d'autres, ſoit qu'une partie aille s'établir dans d'autres parages, ſoit que pour des circonſtances qu'on ne connoît pas, ils ſe retirent dans les grands fonds.

Il eſt bon de faire remarquer à ce ſujet, que quand on parle de *Poiſſons de ſaiſon*,

ſaiſon, on entend quelquefois les temps où ils donnent le plus abondamment à la côte, & encore ceux où ils ſont de meilleure qualité ; car tel poiſſon qui eſt fort eſtimé dans une ſaiſon, eſt aſſez mauvais dans une autre.

§. II. *Des Poiſſons voraces ; & à cette occaſion quelque choſe ſur les appâts.*

Quoique preſque tous les poiſſons ſoient voraces, puiſqu'ils vivent de leur chaſſe, il y en a néanmoins qu'on regarde plus particuliérement comme tels, à cauſe de la grande deſtruction qu'ils font de certains poiſſons. Il y a apparence que ceux-ci font pâture de tout, puiſqu'on trouve dans leur eſtomac de toutes ſortes de ſubſtances, même des cruſtacées & des coquillages. Il eſt néanmoins probable qu'ils ſont plus friands de certains poiſſons, que d'autres. Mais nous ne pouvons avoir de connoiſſances ſur cela que par le choix qu'ils font des appâts qu'on leur préſente, lorſqu'on pêche avec les hameçons. On remarque, par exemple, que les Soles & les Anguilles ſe jettent ſur les vers ; & preſque tous les poiſſons ſur les Harengs, les Sardines, &c. Comme ces connoiſſances ſont intéreſſantes pour la Pêche aux Haims, nous en avons traité aſſez amplement dans la premiere Section de la premiere Partie, ce qui ne nous diſpenſera pas d'indiquer les appâts qui conviennent particuliérement à quelques eſpeces de poiſſons.

§. III. *Des Animaux amphibies.*

Outre les poiſſons d'eau douce & ceux de la mer, il y a d'autres animaux qui ſont tantôt dans l'eau & tantôt ſur terre, & qui, pour cette raiſon, ſont appellés *Poiſſons*, ou pour parler exactement, *Animaux amphibies* : ils ont des poumons, & reſpirent l'air ; mais ce ſont d'excellents Plongeurs qui ſe paſſent long-temps de reſpirer. Cependant l'air leur eſt abſolument néceſſaire, & ils périroient faute de le reſpirer, ſi quelque cauſe les retenoit trop long-temps ſous l'eau.

Les Auteurs ont nommé *Cétacées* les grands poiſſons qui ont des poumons, qui ſont vivipares, dont on connoît l'accouplement, & dont pluſieurs allaitent leurs petits.

On a nommé *cartilagineux* des poiſſons dont le ſquélette n'eſt pas dur. On trouve dans le corps de la plupart des œufs aſſez gros, qu'on peut comparer à ceux des Oiſeaux ; mais l'incubation ſe fait dans leur corps, & les petits ſortent en vie. Le ſquélette des poiſſons *à arrête* n'eſt ni auſſi dur que les os, ni auſſi tendre que les cartilages : ils ſont ovipares, & leurs œufs ſont en grand nombre & petits.

On pourroit donc diviſer les poiſſons en ceux à poumons qui reſpirent l'air, & ceux qui, ayant des branchies, aſpirent l'eau ; & entre ceux-ci, les uns ſont

cartilagineux, & les autres à arrête; & de plus, les uns ſont ovipares, & les autres vivipares.

Article Second.

Qu'il eſt néceſſaire de faire connoître les Poiſſons par leur forme extérieure.

Les indications que nous donnerons des endroits où les différents poiſſons s'élevent, & où ils ſe plaiſent particuliérement, peuvent bien faire connoître à ceux qui voudront s'occuper de la Pêche, les lieux & les ſaiſons où ils doivent aller chercher certains poiſſons; encore ces connoiſſances ſeront ſujettes à bien des exceptions, puiſqu'on ſait qu'il y a des poiſſons qui ſe retirent l'hiver dans la grande eau, & qui l'été s'approchent du rivage & entrent dans les étangs; ſur quoi l'on peut conſulter, à l'égard de l'eau de la mer, ce que nous avons dit des Bourdigues du Martigues & de Cette, & de celles de la Camargue, pour les poiſſons d'eau douce.

Ce que nous avons dit des organes de la reſpiration, d'avoir des os, des arrêtes ou des cartilages, ou d'être les uns vivipares, les autres ovipares, toutes ces choſes exigent des diſſections, & ne peuvent apprendre à diſtinguer dans une multitude de poiſſons raſſemblés dans une poiſſonnerie ceux qu'on deſire. Il faut donc chercher à faire connoître les poiſſons par leur forme extérieure, en en donnant des deſſeins exacts, & nous attachant, pour les deſcriptions, aux parties les plus frappantes & qui nous paroîtront en même temps les plus propres à caractériſer chaque eſpece. Mais avant d'entrer dans les détails, il eſt à propos de fixer les idées ſur ce que nous entendons par *poiſſons*. On a coutume de regarder vaguement comme tels tous les animaux qui vivent dans l'eau, & nous nous propoſons bien de les comprendre dans notre Ouvrage. Cependant nous regardons comme poiſſons vrais ceux qui ont du ſang, qui n'ont point de pieds, mais des ailerons & des nageoires, qui vivent toujours dans l'eau, s'y nourriſſent, s'y multiplient, & ne peuvent ſubſiſter long-temps hors de cet élément, la plupart ſont ovipares. Suivant ces idées, on peut définir les poiſſons proprement dits des animaux aquatiques qui ſont pourvus des organes propres à nager, qui ne reſpirent point l'air, & qui ne peuvent point ſubſiſter long-temps hors de l'eau, & l'on peut ajouter la condition d'avoir du ſang. Quoique nous nous propoſions de parler dans ce Traité de tous les animaux aquatiques, nous nous occuperons d'abord des poiſſons proprement dits, tels que nous venons de les définir.

§. I. *De la groſſeur des Poiſſons ſuivant leurs eſpeces.*

Nous eſſaierons de donner une idée de la groſſeur la plus commune des

poiſſons dont nous parlerons, & dans certains cas, cela ne ſera pas équivoque. Mais comme les poiſſons, ainſi que les autres animaux, ne parviennent à leur grandeur que par dégrés & avec l'âge, il y aura des circonſtances où nous ſerons embarraſſés à décider ſi certains poiſſons ſont naturellement petits, ou, ſi n'étant petits qu'à cauſe qu'ils ſont jeunes, ils doivent devenir plus grands. Au reſte, ces ſortes de cas embarraſſants ſont rares, & nous ferons notre poſſible pour que la maniere dont nous ſpécifierons la taille des différents poiſſons, ne s'écarte pas beaucoup de la vérité. Nous préviendrons ſeulement qu'il en eſt des poiſſons comme des animaux terreſtres; il y a des Provinces où les mêmes eſpeces de beſtiaux ſont beaucoup plus gros que dans d'autres.

§. II. *Diviſion générale des Poiſſons ſuivant leur forme extérieure, en ronds, plats & longs.*

Une diſtinction générale & aſſez frappante dans les poiſſons, eſt celle qu'on fait, 1°, en *Poiſſons ronds*, tels que la Carpe, le Saumon, le Maquereau, le Hareng, &c, qui nagent communément entre deux eaux; 2°, en *Poiſſons plats*, tels que la Sole, le Carrelet, la Barbue, la Plie, le Turbot, qui ſe tiennent volontiers ſur le fonds, ou s'abandonnent au courant qui les entraîne; il y en a qui, comme la Dorade, tiennent le milieu entre ces deux ordres de poiſſons; 3°, en *Poiſſons longs*, & dont la forme imite celle des Reptiles terreſtres, tels que l'Anguille, la Lamproie; ce qui donne encore lieu à une diſtinction très-marquée. On verra cependant qu'il ſe préſentera des cas où il ſera difficile de décider ſi certains poiſſons doivent être compris avec les poiſſons ronds ou dans le genre des longs; car la nature paſſe d'un ordre à un autre par des nuances. Cependant, on peut d'abord diſtinguer les poiſſons en ronds, en plats & en longs, ou en ſerpent, puiſque ces différences forment des diſtinctions générales; mais il en faut de particulieres, pour reconnoître les eſpéces: les téguments peuvent nous en fournir.

§. III. *Diſtinction générale des Poiſſons par leurs téguments en Nuds, Écailleux, Épineux, Velus, Cruſtacées & Teſtacées.*

Presque tous les poiſſons ſont enduits extérieurement d'une eſpece de mucoſité qui peut bien empêcher l'eau de pénétrer juſqu'à leur peau, & les rendre plus propres à diviſer ce fluide. Les poiſſons nuds ſont plus fournis de cette humeur muqueuſe, que les écailleux; mais nous ne la regarderons point comme un tégument. Je remarquerai ſeulement que les Couleuvres qui vivent à terre, ſont pourvues de cette humeur qui a une odeur forte; mais qu'en ayant conſervé quelque temps dans une chambre, elles avoient perdu cette mucoſité, & on pouvoit les manier ſans que les mains contractaſſent aucune mauvaiſe odeur.

Il y a des poiſſons qui n'ayant point d'écailles ſont couverts d'une peau ordinairement aſſez forte, très-rude dans les Requins & Chiens de mer, & fort douce dans l'Anguille & la Lamproie. D'autres ſont entiérement couverts d'écailles plus ou moins grandes & plus ou moins épaiſſes; tandis que quelques-uns en ont de ſi petites, qu'il faut y prêter bien de l'attention pour s'aſſurer de leur exiſtence. Comme je ne me propoſe pas d'entrer dans de grands détails anatomiques, je ne dirai point comment elles ſont attachées à la peau; mais il y en a qui ſont fort adhérentes, pendant que d'autres n'y tiennent preſque pas. Quand on examine les écailles d'un même poiſſon, on remarque que les plus grandes écailles ſont preſque toujours vers le dos près la tête, que celles des côtés ſont d'une grandeur mitoyenne entre celles-là & celles du ventre; car j'apelle *le dos* cette partie ſouvent arrondie qui eſt vers la ſurface de l'eau, quand le poiſſon eſt ſur le ventre & la poitrine; & je nomme *côtés*, les parties larges dont la chair eſt ſoutenue par des arrêtes courbes qu'on peut comparer aux côtes des quadrupedes; enfin que les plus petites ſont ſous la gorge, où quelquefois même on ne peut en appercevoir. J'avoue que toutes ces choſes que je donne comme générales ſouffrent des exceptions.

Dans les endroits où ces écailles ſont les plus grandes & les plus ſenſibles, on voit qu'elles ſe recouvrent les unes les autres, comme les ardoiſes ſur un toit. La partie recouverte par celles du deſſus eſt preſque double de celle qui eſt à découvert, c'eſtce que les Couvreurs nomment *le pureau*.

On apperçoit à la vue ſimple ſur pluſieurs poiſſons, & encore mieux quand on examine les écailles avec une forte lentille, que la plupart ſont légérement ſtriées dans le ſens de leur longueur, non pas par des lignes qui ſoient paralleles entr'elles, mais qui tendent à un centre commun placé à la partie des écailles qui eſt découverte, & preſque toujours hors de l'écaille, ou au-delà de l'étendue de l'écaille qu'on examine.

La peau des poiſſons qui n'ont point d'écailles eſt de différentes couleurs ſuivant les eſpeces. Et quoique les écailles détachées du poiſſon étant interpoſées entre la lumiere & l'œil paroiſſent preſque toujours de la couleur d'un feuillet de corne fort mince, la ſurface extérieure des poiſſons ne laiſſe pas d'offrir des couleurs ſouvent très-belles, & quelquefois ſi vives, qu'au ſortir de l'eau elles le diſputent à l'éclat de l'or, de l'argent, & des pierres précieuſes. On peut faire uſage de ces couleurs dans la deſcription des poiſſons; néanmoins la vivacité de ces couleurs diminue, quand les poiſſons ſont morts, lorſqu'ils ſont malades, & il y en a qui ſont ſujettes à varier ſuivant la nature du fonds, où les poiſſons ſe tiennent; par exemple, on connoît des étangs où les Carpes ſont brunes, pendant que dans d'autres elles ſont dorées. En général ſur les fonds de vaſe, les couleurs ſont plus obſcures que ſur les fonds de ſable pur. On prétend que le froid & le chaud influent ſur la couleur des poiſſons, & effectivement il paroît aſſez ordinairement que dans les climats chauds les poiſſons ont des couleurs

plus

plus variées & plus éclatantes que dans ceux qui ſont froids, de même que l'hermine eſt griſe l'été, & très-blanche l'hiver. On aſſure que dans le Nord il y a des poiſſons qui ſont d'une autre couleur l'hiver que l'été; dans quelques eſpeces les poiſſons mâles & les femelles ſont de couleurs différentes, & ces couleurs ſouffrent des changements dans le temps du frai. De plus, ſi, comme quelques-uns le penſent, les poiſſons à écailles ſont ſujets à une mue comme les oiſeaux, il pourroit en réſulter encore des changements de couleur. C'eſt peut-être pour cette raiſon que les très-vieilles Carpes deviennent blanches. J'ai vu des poiſſons dorés de la Chine, qui étant malades, avoient perdu tout leur or, & même preſque leur couleur rouge; de plus, les couleurs vives & diſtinctes que certains poiſſons ont au ſortir de l'eau, ſe confondent & prennent une teinte plus ſombre quelque temps après qu'ils ſont morts.

J'ai donc été très-embarraſſé de donner une idée juſte de la couleur des poiſſons que j'achetois à la Poiſſonnerie, ou encore plus de ceux qu'on m'envoyoit des Ports; heureuſement pluſieurs Commiſſaires de la Marine qui ont bien voulu s'intéreſſer à mon Ouvrage, m'ont fait part de leurs obſervations. Ainſi, quoiqu'en général on doive avoir égard aux couleurs des poiſſons pour les décrire, il ne convient pas de faire attention à des différences peu ſenſibles, puiſqu'on multiplieroit beaucoup & fort mal à propos le nombre des eſpeces.

Quand je dis que les écailles des poiſſons ſont de différentes couleurs, je ne prétends pas décider que cette couleur réſide toujours dans l'écaille même; je ſais qu'il y en a qui ſont colorées; mais il eſt certain que pluſieurs étant détachées de l'animal ſont comme un feuillet d'écaille blonde & très-tranſparente, au travers de laquelle ſe montrent les couleurs de la peau qui en deviennent plus brillantes.

Preſque tous les poiſſons à écailles ont ſur les côtés une ligne tantôt blanche, tantôt brune, plus ou moins large, & plus ou moins apparente, qui s'étend depuis le derriere des ouies juſqu'à l'aileron de la queue ſuivant une direction plus ou moins courbe ou preſque droite; quelquefois cette raie change de couleur, & même diſparoît peu de temps après que les poiſſons ſont tirés de l'eau. Nous aurons occaſion d'en parler dans la deſcription particuliere de quelques poiſſons, où nous ferons remarquer qu'après que le poiſſon a été gardé, elle devient quelquefois ſaillante.

Il y a des poiſſons qui ont des os pointus ou des *épines* très-piquantes, non-ſeulement au bout des ailerons & nageoires, comme nous le dirons dans la ſuite, mais encore à différents endroits de leur corps, comme au front, au bout du muſeau, aux ouies, ou entre le col & la tête, & à la queue; d'autres en ſont même entiérement recouverts; en ce cas les épines tiennent lieu des écailles, comme entre les Quadrupedes les épines des Hériſſons tiennent lieu de poils.

Quelques Amphibies ont du poil ainſi que les Quadrupedes. Les animaux aquatiques qu'on nomme *Cruſtacées*, ſont entiérement couverts d'une croûte

plus ou moins dure, comme l'Armadille dans les Quadrupedes. Enfin, les coquillages, qu'on nomme *Teſtacées*, ſont renfermés dans des boîtes très-dures.

Il ſuit de ce que nous venons de dire, qu'on peut diſtinguer les animaux aquatiques en Nuds, en Écailleux, en Épineux, en Velus, en Cruſtacées, & en Teſtacées.

§. IV. *Des Ailerons, des Nageoires; & des différences qui réſultent de leur nombre, leur poſition, leur étendue, leur forme.*

Il y a peu de parties ſur les poiſſons qui ſoient plus apparentes & plus propres à les diſtinguer, que certains appendices ou feuillets, qui s'apperçoivent à différentes parties de leur corps. On les appelle *des Ailerons* ou *des Nageoires*. En général ces parties ſont formées de pluſieurs rayons mobiles, joints les uns aux autres par des membranes quelquefois très-minces, d'autres fois plus épaiſſes; les unes ſont douces, d'autres ſont rudes au toucher; elles ſont encore différemment colorées. A l'égard des rayons, ils ſont quelquefois menus, pliants, mous, & d'autres fois ils ſont plus gros, durs, comme oſſeux & même fort piquants; ils ſont auſſi tantôt plus ſerrés, & tantôt plus écartés les uns des autres. Ils ſont articulés par leur baſe avec des arêtes qui ſont implantées dans la chair, & dont nous parlerons dans la ſuite à l'occaſion du ſquélette. Pour ce qui eſt des membranes qui les réuniſſent, elles ſont quelquefois très-minces, & d'autres fois plus épaiſſes; quelques-unes s'étendent juſqu'à l'extrémité des rayons, & d'autres en laiſſent paroître un bout qui les ſurpaſſe & forme ſouvent un aiguillon. Le nombre, l'étendue, la poſition des Ailerons & des Nageoires ſervent beaucoup à faire connoître les différentes eſpéces de poiſſons. Lorſque nous parlerons du ſquélette des poiſſons, on verra que la colonne épiniere *Z Z*, *Pl. III. Fig.* 1, ſe termine du côté de la queue par quelques os plats *n n*, qui forment un épanouiſſement, & que c'eſt à leur extrémité que ſont articulés les rayons de l'aileron de la queue *M*. Ces rayons ont, ſuivant la volonté de l'animal, la liberté de s'écarter ou de ſe rapprocher les uns des autres, comme les bâtons d'un éventail, & ils ſont liés les uns aux autres (comme je l'ai dit) par des membranes qu'on peut comparer au papier de l'éventail.

Cet aileron de la queue eſt quelquefois coupé quarrément par le bout; d'autres fois il eſt arrondi, & forme comme une eſpece de palette; d'autres fois encore il eſt fourchu, c'eſt-à-dire, ouvert & diviſé en deux ſur ſa longueur; & ces parties, ſuivant qu'elles ſont plus ou moins écartées, forment entr'elles un angle rentrant plus ou moins ouvert. Ces échancrures ſont ſymmétriques dans beaucoup de poiſſons, & à d'autres elles ne le ſont pas; il y a encore quelques poiſſons où cette échancrure, au lieu d'être angulaire, eſt circulaire ou en croiſſant. Preſ-

que tous les Auteurs qui ont traité des poiſſons, ſe ſont attachés à fixer le nombre des rayons qui forment chaque aileron, ou chaque nageoire, & à leur imitation je le ferai aſſez ſouvent; néanmoins je dois avertir que le nombre de ces rayons varie beaucoup dans les poiſſons de même eſpece. Je l'ai remarqué dans les Merlans; un Religieux Feuillant de l'Abbaye de Saint Meſmin, exact obſervateur, a fait la même remarque ſur la Morue; & M. le Roy, Commiſſaire de la Marine au département de Breſt, qui s'intéreſſe beaucoup à mon Ouvrage, a obſervé les mêmes variétés ſur le poiſſon appellé *Lieu*. Le nombre des rayons varie quelquefois de ſeize à vingt; mais il faut avouer que les derniers rayons de chaque aileron étant ſouvent très-courts & très-déliés, il eſt difficile de les compter exactement. Quoi qu'il en ſoit, la plupart de ces circonſtances fourniſſent des moyens d'établir des différences propres à caractériſer les eſpeces de poiſſons, puiſque tous les poiſſons à écailles, qui ſont ceux dont nous nous occupons préſentement, ont des ailerons ſur le dos, *M*, *N*, *O*, *Pl. IV. Fig.* 1, & auſſi ſous le ventre *R*, *S*. Souvent dans les poiſſons plats l'aileron dorſal s'étend depuis le derriere de la tête juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue; quelquefois l'aileron ventral s'étend de même preſque d'un bout du corps à l'autre, d'autres fois il ne s'étend pas juſques ſous la gorge, & aſſez ſouvent il eſt accompagné d'un ſecond aileron plus petit.

Preſque tous les poiſſons ronds à écailles ont un, deux, ou trois ailerons ſur le dos; & pareillement un ou pluſieurs, depuis l'anus juſqu'à la queue. Ces ailerons ſont de bien des formes & grandeurs différentes; ils ſont comme ceux de la queue, formés de rayons, les uns fins & ſouples, les autres durs, roides & même piquants; il y en a de fort longs, d'autres ſont très-courts. Les ailerons du dos & ceux du ventre ont la liberté de ſe plier ſuivant la volonté de l'animal, de la tête vers la queue; enſorte que quand ils ſont ainſi couchés, ils ne paroiſſent preſque pas, au lieu qu'ils ſont très-apparents quand le poiſſon les reléve; mais l'unique mouvement d'articulation des rayons eſt ſuivant le plan de l'animal & point ou peu de droite à gauche; car je n'ai point égard ici aux mouvements qui dépendent de leur flexibilité. Au reſte, je n'ai garde d'aſſurer qu'il en ſoit ainſi dans toute ſorte de poiſſons; je crois même qu'il y a des exceptions; je le ferai remarquer quand l'occaſion s'en préſentera.

Outre les ailerons, la plupart des poiſſons ont des nageoires, qui ſont ou près les ouies *T*, *Pl. IV. Fig.* 1, (aſſez ordinairement on les nomme *Branchiales*,) ou joignant la poitrine *V*, ou ſous le ventre & aſſez près de l'anus *Q*; car la poſition de ces nageoires varie beaucoup dans les différentes eſpeces de poiſſons, & il paroît qu'elles ſont près de la tête aux poiſſons qui ont cette partie groſſe & péſante; elles ſont tantôt arrondies, tantôt triangulaires, quelquefois fort larges, d'autres fois très-longues & terminées par de longues pointes. Leur organiſation eſt aſſez ſemblable à celle des ailerons;

mais ce qui les distingue essentiellement, c'est que le plus grand mouvement des ailerons est, comme nous l'avons dit, dans la direction de leur plan ; au lieu que les rayons des nageoires ont deux mouvements très-libres & très-vifs : ils peuvent s'approcher & s'écarter les uns des autres comme les bâtons d'un éventail ; & de plus ils ont tous ensemble un mouvement de l'avant à l'arriere que les poissons exercent pour nager. Au reste, la forme de cette articulation qui équivaut en quelque sorte au genou, fait que la nageoire a dans certains cas des mouvements en partie circulaires.

Le nombre, la position, l'étendue, la forme des ailerons & des nageoires nous seront donc fort utiles pour caractériser les différents poissons.

§. V. *Des mouvements des Poissons pour changer de lieu.* *

Ce que nous venons de rapporter au sujet des nageoires & des ailerons des poissons, m'engage à dire quelque chose des moyens qu'ils emploient pour changer de lieu.

Je crois qu'à l'égard des poissons ronds les ailerons du dos & du ventre ne servent presque que pour diriger leur marche. Il est sensible qu'ils doivent les coucher sur le dos, quand ils sont pris en travers par un courant, qui, en donnant contre les ailerons les feroit dériver ; au contraire quand ils suivent le courant, ou quand ils vont directement contre sa direction, ou encore quand ils nagent dans une eau dormante, les ailerons déployés doivent les maintenir dans leur route sans opposer beaucoup de résistance, à cause qu'ils sont fort minces ; étant déployés, ils augmentent la largeur du poisson, ce qui peut être utile lorsqu'ils donnent des coups de queue pour aller fort vîte ; ils peuvent quand les poissons sont tranquilles ou qu'ils ne font que de petits mouvements, les maintenir étant déployés, le dos en haut, le ventre en bas, & les empêcher de *rouler*, pour employer un terme de Marine. Cependant ayant coupé à une petite Perche l'aileron du dos & celui du ventre, lorsque je la touchois avec une baguette, elle traversoit fort vîte le bassin, comme si elle avoit eu ses ailerons; j'aurois desiré la voir nager doucement pour mieux observer la manœuvre de ses ailerons & de ses nageoires.

Quand les poissons veulent se servir de leurs nageoires pour faire de petits mouvements, ils rapprochent les unes des autres les nervures ou rayons de la nageoire, & étant ainsi ployée, ils la portent vers la tête ; ensuite ils écartent ces rayons, & en portant la nageoire ainsi ouverte du côté de la queue, elle fait avancer le poisson. Il est sensible qu'en changeant ainsi la situation des nageoires, soit celle de la droite, soit celle de la gauche, ils peuvent beaucoup varier leurs mouvements, à quoi peuvent encore contribuer les ailerons lorsqu'ils plient leurs corps ; l'aileron de la queue faisant alors l'office d'un gouvernail, les

* On fera bien de consulter sur cela *Borelli*, qui a traité cette matiere à fond.

nageoires

nageoires étant étendues & ſans mouvement peuvent les entretenir le ventre en bas & le dos en haut ; car quand ils ſont morts, ils ſont toujours ſur un des côtés: d'où on peut conclure qu'il leur faut un moyen pour s'entretenir verticalement, mais ces nageoires ſont trop ſouples & trop petites pour imprimer aux poiſſons de grands mouvements ; quand ils veulent nager fort vîte, ils contournent avec vivacité leur corps, ils déployent l'aileron de la queue, & auſſi ceux du dos & du ventre, & par des ſecouſſes répétées & précipitées vers les côtés, ils avancent avec beaucoup de vîteſſe. Pour reconnoître l'effet des ailerons & des nageoires, j'ai coupé à quelques poiſſons, tantôt l'aileron du dos, tantôt auſſi celui du ventre, d'autres fois les nageoires, ſeulement d'un côté ou celles des deux côtés ; mais ces poiſſons ſe tenant conſtamment ſur le fond ainſi que ceux que je n'avois point mutilés, je n'ai pu rien appercevoir de déciſif: ſi je les touchois avec une baguette, ils donnoient un coup de queue & ſe rendoient avec vîteſſe à l'autre extrémité du baſſin ; d'où on peut conclure que leurs grands mouvements ſont indépendants des nageoires. Ce que j'ai avancé ſur le mouvement des nageoires eſt fondé ſur les obſervations que j'ai faites, en conſidérant avec attention des Carpes qui nageoient dans un baſſin pour prendre des morceaux de pain que je leur jettois. Je me propoſe de faire de nouvelles tentatives, pour bien connoître l'effet des nageoires ; ſi elles me réuſſiſſent, j'aurai occaſion d'en faire uſage dans la ſuite.

§. VI. *Des Barbes ou Filets cartilagineux des Poiſſons.*

Assurément la grandeur, la forme & la poſition, tant des nageoires que des ailerons, ſont d'un grand ſecours pour diſtinguer les unes des autres les différentes eſpeces de poiſſons ; à quoi on peut joindre que pluſieurs poiſſons ont des filets cartilagineux ou charnus, en différent nombre, ſoit au menton *Y*, *Pl. IV*, ſoit auprès de la bouche, ou auprès des yeux, ou ſous la gorge, ou ailleurs. On leur donne aſſez improprement le nom de *Barbes* ou *Barbillons*: ces appendices cartilagineux ſont plus ou moins ſolides ; des vaiſſeaux ſanguins ſe diſtribuent dans la membrane qui les recouvre : la Carpe en a deux, le Barbeau quatre, la Morue un, & certains poiſſons en ont un nombre plus conſidérable. Quelques Auteurs ont prétendu que ces appendices imitoient des vers qui attiroient de petits poiſſons, dont les poiſſons barbus faiſoient curée ; mais au vrai, on ignore quelle eſt leur utilité ; cependant on ne doit pas omettre d'en parler dans la deſcription des poiſſons.

§. VII. *Des pieds des Poiſſons.*

Quelques Auteurs font mention des pieds & des bras des poiſſons. Ces noms ne conviennent ni aux ailerons ni aux nageoires ; ainſi il eſt exactement

vrai de dire que les poiſſons proprement dits n'en ont point. Mais nous parlerons d'amphibies, les uns qui ont du côté de la tête de fortes nageoires qui leur ſervent dans certains cas à ſe tirer à terre, d'autres ont à cet endroit de vrais bras, ou des parties qui en tiennent lieu, ainſi que des mains & des pieds. Ils nagent très-bien dans l'eau, & ſe traînent à terre avec leurs nageoires, leurs bras, ou même de grandes dents crochues qu'ils enfoncent dans la terre ou entre les rochers.

A l'égard des animaux qu'on nomme *Cruſtacées*, ils ont des jambes en quantité, & pluſieurs en ont à l'avant deux plus fortes & plus longues que les autres, qui étant terminées par de fortes ſerres, leur ſervent de bras & de mains : ces poiſſons marchent au fond de l'eau.

Mais outre cela, les Homards, les Écreviſſes, &c. ont une queue large, formée d'articulations, qui, en ſe repliant avec vîteſſe, fait l'office d'une nageoire, au moyen de laquelle ils ſe meuvent très-vîte à reculons pour gagner leur trou.

Les Seches & les autres animaux aquatiques de même genre qui n'ont point de ſang, ont à l'avant des appendices & des filets cartilagineux capables de ſe contracter, au moyen deſquels ils s'attachent fortement à leur proie. Ainſi on peut les regarder comme des bras, quoiqu'ils n'aient ni os ni articulations.

Entre les Teſtacées ou les coquillages, pluſieurs reſtent conſtamment à la même place, d'autres ſe traînent avec leur coquille, comme les Limaçons terreſtres, & d'autres marchent ſur leurs opercules qui leur ſervent de chauſſure.

Il y a encore des poiſſons qui étant pourvus de deux grandes nageoires ſituées ſur les côtés, peuvent les étendre & ſe ſoutenir en l'air un court eſpace de temps, ſe ſervant de ces nageoires comme les Oiſeaux de leurs aîles.

Je ne parle de ces choſes que ſuperficiellement, & par anticipation ; car je me propoſe d'entrer dans de plus grands détails, quand il s'agira des eſpeces particulieres; mais le peu que je viens de dire, ſuffit pour faire appercevoir qu'on doit en faire uſage pour décrire les poiſſons & les faire connoître.

La forme extérieure des poiſſons examinée plus particuliérement que nous ne l'avons fait, nous offre encore bien d'autres circonſtances qui méritent d'entrer dans leur deſcription.

§. VIII. *De la Tête des Poiſſons, & des parties qui en dépendent.*

Il y a des poiſſons qui ont de fort groſſes têtes proportionnellement à leur corps. Mais il y en a entr'autres dans le genre des cruſtacées, qui en ont de ſi petites, que quelques Auteurs ont cru qu'ils n'en avoient point. C'eſt une erreur dont on eſt revenu.

Dans beaucoup de poiſſons à écailles, la tête diminuant uniformément & proportionnellement au corps, elle forme avec lui comme une eſpece de coin. A d'autres, l'extrémité groſſiſſant forme un groin; ou bien diminuant beaucoup de groſſeur, elle offre comme une eſpece de muſeau, ou même un bec qui eſt tantôt fort long & d'autres fois très-court; les uns ont une large bouche garnie de dents plus ou moins grandes, pendant que quelques-uns n'en ont point; d'autres ont la bouche fort petite relativement à la groſſeur de leur corps; la mâchoire ſupérieure eſt quelquefois plus longue que l'inférieure; à d'autres c'eſt le contraire, & il n'eſt pas ordinaire que les deux mâchoires ſoient égales.

Pluſieurs poiſſons ont en dedans de la bouche une membrane qui ſe replie & ne paroît point quand la bouche eſt fermée; elle ſe replie dans une rainure & forme comme une eſpece de gencive, qu'il ne faut pas confondre avec les vraies gencives. Le poiſſon peut ouvrir la bouche ſans étendre cette membrane; mais elle eſt capable d'une grande extenſion, & elle fait, quand la bouche eſt ouverte, comme une eſpece de bourſe, *X*, *Pl. IV*, qui enveloppe leur proie. Cette membrane que n'ont pas tous les poiſſons, offre beaucoup de variétés dont l'énumération ne peut être placée ici: d'ailleurs, pour en parler avec beaucoup de préciſion, il faudroit être à portée de voir les poiſſons en vie, & dans différentes poſitions; car quand on eſſaie de la développer avec le doigt, on lui fait prendre des formes qu'elle n'a pas naturellement.

Nous aurions de quoi nous étendre beaucoup, ſi nous voulions parler ici de la poſition de la tête dans tous les différents poiſſons. Celles des Raies, des Lamproies, des Cruſtacées, exigeroient des diſcuſſions particulieres. Mais pour abréger, je me bornerai à dire que pour les poiſſons proprement dits, & à écailles, elle s'étend depuis l'extrémité du muſeau (*a*, *Pl. IV*,) juſqu'au derriere de l'opercule des ouies (*b*). On regarde cette partie comme la tête, quoiqu'aſſez ſouvent elle contienne une partie des organes qui appartiennent à la poitrine.

§. IX. *Des organes de la Vue, de l'Ouie & de l'Odorat des Poiſſons.*

Les yeux ſont pour l'ordinaire ronds, tantôt plus grands, tantôt plus petits, & plus ou moins enfoncés dans les orbites; ils ſont auſſi différemment placés, tantôt plus près du muſeau, d'autres fois plus raprochés des ouies: aux uns ils ſont plus élevés du côté du crâne, ou plus rapprochés de l'ouverture de la bouche. Leur couleur varie encore beaucoup, & il y en a de très-brillants. Ils ne ſont point recouverts par des paupieres, mais pluſieurs le ſont par une membrane plus ou moins mince & tranſparente. En général la ſurface extérieure des yeux des poiſſons eſt preſque plate, ou moins convexe que celle des animaux terreſtres; cependant leur cryſtallin eſt preſque ſphérique & par la cuiſſon, il devient fort dur.

Pour ce qui eſt des détails anatomiques, je crois devoir renvoyer les Lecteurs aux Ouvrages qui en ont traité expreſſément, & particuliérement aux Mémoires de l'Académie, où l'on trouvera une expoſition anatomique de pluſieurs yeux de poiſſons, faite par feu M. Petit le Médecin; & en général ſur l'Anatomie des poiſſons, aux célebres du Verney, Camper, Geoffroy, Néedham, &c.

On apperçoit ſur le muſeau & en avant des yeux, des trous qu'on nomme *Narines*, parce qu'ils ſervent à l'organe de l'odorat.

Ce qu'on appelle *ouies* dans les poiſſons, n'eſt point l'organe auditif; on a même mis en queſtion s'ils en étoient pourvus. M. l'Abbé Nollet a fait ſur cela des expériences; mais M. Geoffroy, Docteur Régent de la Faculté de Paris, & M. Camper, ont donné des Mémoires très-intéreſſants ſur cet organe, qui pour l'ordinaire ne paroît point au dehors, & eſt couvert d'une membrane aſſez mince pour ne pas intercepter les ſons.

Ceux qui regardoient les poiſſons comme ſourds, en ont jugé ainſi, parce qu'ils ne leur appercevoient point d'oreilles; de plus, ils ont penſé que l'eau n'étoit point un milieu capable de tranſmettre les ſons, & effectivement on ſait que par les temps de brume & de brouillard le ſon ne s'entend point de loin. Pour prouver que les poiſſons entendoient, on a dit qu'ils venoient au ſon d'une cloche pour prendre leurs repas; mais je ne vois pas que ceux qui ont fait cette expérience, aient pris toutes les précautions convenables pour s'aſſurer que les poiſſons n'étoient pas conduits par la vue vers la cloche.

L'expérience de M. l'Abbé Nollet, & les diſſections de MM. Geoffroy & Camper, prouvent inconteſtablement que les poiſſons entendent; mais probablement ils n'ont pas l'ouie fine.

ARTICLE TROISIEME.

Deſcription des Poiſſons par leurs parties intérieures.

APRÈS avoir indiqué les marques extérieures qui peuvent ſervir à caractériſer les poiſſons, on exigera peut-être que je pénetre dans leur intérieur, & que j'en donne l'Anatomie: mais aſſurément il ne convient pas d'avoir recours à la diſſection & à la poſition des viſceres pour caractériſer les poiſſons. Néanmoins j'avoue qu'il ſeroit intéreſſant pour les Phyſiciens de donner une Anatomie exacte & bien détaillée de tous les poiſſons dont je parlerai. Mais comme les viſceres de preſque tous les poiſſons ſe reſſemblent à beaucoup d'égards, il en réſulteroit des répétitions qui paroîtroient ennuyeuſes à beaucoup de Lecteurs. Ces réflexions m'ont fait prendre le parti de me reſtreindre à ne donner qu'une idée générale, & pour ainſi dire groſſiere, de l'Anatomie des poiſſons, me bornant

bornant à ce qu'il en faut pour mettre mes Lecteurs en état de mieux concevoir les deſcriptions que je donnerai des poiſſons dont je me propoſe de parler. Ceux qui déſireront de plus grands détails, pourront conſulter les Auteurs qui ont traité expreſſément de l'Anatomie des Poiſſons tels que Willughby, Goüan, &c: & pour les détails particuliers à quelques organes, par exemple, ſur les yeux, M. Petit, le Médecin; ſur l'ouie, M. Geoffroy, Docteur de la Faculté de Médecine de Paris, ainſi que M. du Verney, de l'Académie des Sciences de Paris, & le célebre M. Camper, Profeſſeur de Médecine à Groningue; ſur d'autres objets, Borelli, &c. Je ne m'interdis cependant pas de rapporter certains détails anatomiques, lorſqu'ils me paroîtront offrir des choſes ſingulieres ou utiles. Ayant prévenu que je ne me propoſe que de donner une eſquiſſe de l'Anatomie des Poiſſons, j'entre en matiere.

§. I. *De la Chair des Poiſſons.*

La chair des poiſſons, comme celle des autres animaux, eſt formée par leurs muſcles. Il eſt certain que la chair des différents poiſſons a des qualités particulieres aſſez ſenſibles, pour qu'un homme qui a le goût fin, puiſſe les diſtinguer en les mangeant; aux uns, elle eſt molle & glaireuſe; à d'autres, délicate, ou ferme ou caſſante, pendant que quelques-uns l'ont coriace.

De même à l'égard du goût, la chair de certains poiſſons eſt fade & déplaiſante; d'autres ont un goût relevé & appétiſſant: l'odeur de quelques-uns eſt fort déplaiſante.

La chair de quelques poiſſons eſt d'un tiſſu continu; à d'autres, elle ſe diviſe par feuillets.

Quoique nous ne puiſſions pas établir des caracteres diſtinctifs entre les poiſſons, par les différentes qualités de leur chair, nous ne négligerons pas d'en faire mention, parce qu'elles peuvent ſervir à faire diſtinguer les poiſſons ſur les tables, & que ces connoiſſances tiennent à leurs uſages.

Nous pourrions nous étendre encore beaucoup ſur la direction de leurs muſcles, celle de leurs fibres & leurs attaches, lorſqu'ils ſe contractent pour opérer différents mouvements; mais cela nous méneroit trop loin, & nous voulons abréger.

Il eſt ſenſible qu'il faut beaucoup de muſcles pour mouvoir les ailerons & les nageoires, les mâchoires, les opercules des ouies & les branchies, & ſurtout pour les grands mouvements que les poiſſons donnent à leur queue; c'eſt probablement pour opérer ces mouvements, qu'il y a depuis le derriere des ouies juſqu'à la queue, deux ſuites de muſcles qui ſe touchent vers le milieu de l'épaiſſeur du poiſſon, & c'eſt ſur cette rencontre qu'eſt la ligne longitudinale dont nous avons parlé; nous aurons dans la ſuite occaſion de les repréſenter.

§. II. *Du Squélette des Poiſſons ronds.*

Aux poiſſons, comme aux autres animaux, les parties molles dont le contour eſt repréſenté *Fig.* 1, *Pl. III*, par une ligne ponctuée, ſont ſoutenues par des os ou des parties qui en tiennent lieu.

Il y a des poiſſons qui ont leurs os auſſi durs que ceux des quadrupedes; d'autres au lieu d'os n'ont que des cartilages. Le ſquélette de la plupart des poiſſons proprement dits eſt formé d'arêtes qui, à l'égard de leur dureté, tiennent le milieu entre les os & les cartilages, ce qui fait qu'on diſtingue quelquefois, comme je l'ai dit, les poiſſons en *Cartilagineux & à arêtes.* Entre ceux-ci les uns ont des arêtes dures & piquantes qui incommodent beaucoup ceux qui les mangent, pendant que d'autres les ont ſi fines & ſi molles, que quand on en a ôté les principales, les autres ſe mangent avec la chair ſans en être incommodé.

§. III. *Des Os de la Tête.*

Le ſquélette de la tête des poiſſons eſt formé, 1°. par les os du crâne, *R*, *Pl. III*, *Fig.* 1, qui ont des formes très-différentes, ſuivant les différentes eſpeces de poiſſons. On y apperçoit les foſſes orbitaires *S* qui ſont plus ou moins grandes & différemment placées, les cavités pour l'organe de l'ouie & celui de l'odorat. On voit encore les mâchoires ſupérieure & inférieure *T*, *V*, qui ſouvent ne ſont pas d'une même longueur, tantôt c'eſt la mâchoire ſupérieure & ſouvent l'inférieure, qui excede l'autre. Communément c'eſt la mâchoire inférieure qui eſt mobile; quelquefois la ſupérieure l'eſt auſſi.

§. IV. *Des Dents.*

Quelques poiſſons n'ont point de dents ou n'en ont qu'auprès de l'orifice de l'eſtomac; mais la plupart en ſont pourvus: ces dents différent beaucoup les unes des autres par leur grandeur, leur poſition, leur nombre & leur forme. On en voit qui les ont plates & comme triangulaires, quelquefois liſſes par les bords, d'autres fois dentelées.

Quelques-uns ont des défenſes ou de grandes dents pointues qui ſortent au dehors de la bouche. Il y en a qui ont ſur le devant des dents inciſives, & dans l'intérieur des molaires, qui ont aſſez de force pour broyer des coquilles. D'autres ont un ou pluſieurs rangs de dents droites, pointues & rangées comme les dents d'un peigne, *Pl. IV*, *Fig.* 2. La plupart ont leurs dents en forme de crochet, la pointe étant tournée vers le goſier, & ſouvent il y en a plus d'un rang, au moyen deſquels ils ſaiſiſſent leur proie qu'ils avalent ſans la mâcher.

Une partie des dents qui tiennent aux mâchoires ſont fermes dans leurs alvéoles, d'autres ſont mobiles ou branlantes. Outre les dents qui garniſſent la circonférence des mâchoires, il y a des poiſſons qui en ont d'attachées à des oſſelets ou des cartilages, *Pl. IV*, *Fig.* 3, qui ſont à différents endroits de l'intérieur de la bouche, à la langue & juſqu'au fond du goſier, particuliérement aux os du palais ou aux branchies; celles qui ſont déliées forment ſur ces os comme des eſpeces de broſſes ou des aſpérités, *I I*, *K K*, *Pl. IV*, *Fig.* 3.

Je ferai remarquer à cette occaſion, que, ſi l'on excepte un petit nombre de poiſſons, les uns qui vivent de coquillages, les autres qui, ſuivant quelques Pêcheurs, paiſſent le jeune varec, les dents du plus grand nombre qui vivent de poiſſons ne ſont pas deſtinées à triturer les aliments, mais à ſaiſir fortement leur proie qu'ils avalent peu-à-peu, & qu'on trouve en entier dans leur eſtomac. Nous aurons occaſion d'en rapporter plus d'un exemple (*).

§. V. *Des Levres des Poiſſons.*

La plupart des poiſſons n'ont point exactement parlant de levres; quelques-uns en ont; & ſi ceux-ci n'ont de dents qu'au fond de la bouche près de l'eſtomac, ils prennent leur nourriture par une eſpece de ſuccion.

Pluſieurs ont la bouche bordée d'une membrane, qui en ſe repliant quand la bouche eſt fermée, forme une eſpece de levre.

§. VI. *Des Organes de la Reſpiration des Poiſſons.*

On appelle improprement les *Ouies* des poiſſons, des organes qui leur tiennent lieu de poumons, ils ſont formés de parties dures, & auſſi de parties molles & organiſées. Nous allons eſſayer d'en tracer une idée ſuperficielle; mais comme les détails nous méneroient trop loin, je renvoie aux Savants Phyſiciens qui ont fait des recherches expreſſes ſur cette partie des poiſſons, du Verney, Rondelet, Néedham, &c.

§. VII. *Des Ouies des Poiſſons.*

Les ouies de la plupart des poiſſons à écailles ſont recouvertes, par ce qu'on nomme les *Opercules*, *X*, *Pl. III*, *Fig.* 1. Quelques poiſſons mous n'ont point d'opercules, & leurs ouies ſont à découvert. Quoi qu'il en ſoit, les opercules ſont formés de lames ou feuillets, tantôt fermes & oſſeux, tantôt flexibles, & auſſi quelquefois mous; ils ſont placés des deux côtés de la tête, derriere les articulations des mâchoires.

Ceux qui ſont durs, ſont preſque toujours formés de pluſieurs lames oſſeuſes; quelques opercules ſont couverts d'écailles, d'autres le ſont ſeulement

(*) On trouve des détails très-intéreſſants dans un Ouvrage auquel travaille M. Tenon, de l'Académie Royale des Sciences.

d'une peau très-adhérente à la partie ſolide, & cette peau eſt ou unie, ou rude au toucher. Quelques opercules ſont couverts d'une ſubſtance charnue plus ou moins délicate ; & à ceux-là les bords ſont preſque toujours garnis d'appendices charnus.

Le contour des opercules forme quelquefois une courbe aſſez réguliere, d'autres fois il eſt découpé en dents de ſcie, ou il forme des angles ſaillants & pointus ; de ſorte qu'à quelques poiſſons la partie poſtérieure ſe termine par une longue pointe, & à d'autres cette partie eſt garnie de quelques épines.

Il y a des opercules fort grands, d'autres très-petits, quelques-uns ne recouvrent les ouies qu'en partie : à tous, les bords poſtérieurs ont la liberté de s'écarter du corps, mais plus aux uns qu'aux autres ; ces mouvements alternatifs ſont produits par des muſcles, les uns deſtinés à les écarter du corps, les autres à les en rapprocher.

On trouve ſous les opercules ce qu'on appelle la *membrane* des *Ouies* ou *Branchiale* ; cette membrane recouvre, lie & ſoutient des eſpeces de côtes, qui ont quelque reſſemblance aux rayons des nageoires, d'autant que la membrane des ouies a la faculté de ſe contracter & de s'étendre, même juſqu'à excéder les opercules quand ils s'écartent du corps ; mais quand ils s'en approchent, cette membrane ſe plie deſſous ou aux bords, comme le papier d'un éventail. Les nervures qui ſoutiennent cette membrane ſont d'inégale longueur. Elles ſont courbes & applaties, ce qui leur donne la forme de la lame d'une faulx. Le nombre de ces nervures varie beaucoup, il y en a quelquefois fort peu, & d'autres fois elles ſont en aſſez grand nombre.

Sous les opercules & leurs membranes, on découvre une ouverture, ou un canal, ou ſi l'on veut une chambre qui communique dans la bouche. Ce canal qui eſt preſque toujours placé contre le corps à la partie poſtérieure & latérale de la tête, contient les branchies ; ce ſont véritablement les poumons des poiſſons qui aſpirent l'eau, ou au moins ces branchies ſont la fonction des poumons. Chaque branchie eſt formée d'un ou deux feuillets oſſeux, un peu arqués ſur leur plan, (*n*, *Pl. III*, *Fig.* 5,) & qu'on peut d'autant plus comparer à une côte, qu'ils ont un mouvement ſur leurs deux extrémités qui ſont articulées par le bout répondant à la gorge, avec pluſieurs petits os qu'on peut comparer au ſternum, & par l'autre extrémité avec des oſſelets qui s'articulent eux-mêmes avec la baſe du crâne, où elles ont un mouvement comme de charniere.

Un grand nombre de muſcles ſont employés à faire mouvoir ces eſpeces de côtes, les uns pour les relever, les autres pour les abaiſſer, quelques-uns pour augmenter leur courbure, & il y en a auſſi qui agiſſent ſur les oſſelets que nous regardons comme le ſternum ; car toutes ces parties ont un mouvement de contraction & de dilatation proportionnellement plus conſidérable que celui des côtes des animaux qui reſpirent l'air.

Ces lames oſſeuſes que nous comparons aux côtes & qui ſont une partie de

ce

ce qu'on appelle les *Branchies*, ces lames, dis-je, ſont courbes ſur leur plan. Or, la face concave eſt plane; mais la face convexe eſt creuſée à ſon milieu d'une rainure qui s'étend d'un bout à l'autre, comme on le voit en *n*, (*Fig.* 5, *Pl. III*,). Cette côte qui eſt flexible eſt recouverte par une membrane cartilagineuſe, qui aux deux bords de ce feuillet oſſeux eſt garnie de dents ou petits feuillets aſſez fermes, quelquefois durs : on les voit en *m*, (*Fig.* 5.) Ces branchies forment par leur face concave, comme la voûte du palais des poiſſons, & quelquefois les éminences cartilagineuſes, *P*, (*Fig.* 9), étant dures, font l'office de dents.

Nous avons dit que la partie convexe de ces feuillets oſſeux ou de ces côtes eſt creuſée d'un ſillon. Il y paſſe un tronc d'artere qui fournit une infinité de vaiſſeaux ſanguins aux franges dont nous allons parler; car c'eſt de ce ſillon qu'on voit en *n*, que s'éleve une vraie frange *O*, (*Fig.* 9,) qui au milieu de ſa hauteur ſe diviſe ordinairement en deux, comme on le voit en *p*, (*Fig.* 10.) Ainſi à cette figure, *q*, eſt la coupe tranſverſale d'une côte oſſeuſe, ſillonnée, couverte de ſa membrane cartilagineuſe; *r r*, ſont les appendices ou feuillets cartilagineux qui forment aux bords de la face concave de la côte des feuillets ou des eſpeces de dents; enfin *P* eſt la bifurcation de la frange *O*, (*Fig.* 9), qui eſt entiérement ou preſque entiérement formée par des artérioles partant du tronc artériel qui ſuit la nervure *n*, *Fig.* 5.

Quatre, cinq ou ſix de ces branchies, plus ou moins, ſont couchées les unes ſur les autres ſans avoir d'adhérence entr'elles, étant ſeulement liées çà & là par des eſpeces de brides. Les parties que nous venons de décrire, ſont ce qu'on nomme les *Branchies*, qui ſont, comme nous l'avons déja annoncé, les poulmons, ou les organes de la reſpiration des poiſſons qui ne reſpirent point l'air.

Pour donner une idée de cette opération, il faut dire un mot de la reſpiration des animaux qui ont des poumons.

§. VIII. *Digreſſion ſur la reſpiration des Animaux.*

Le ſang eſt porté & diſtribué dans toutes les parties du corps par les arteres, & il eſt rapporté par les veines au lieu d'où il étoit parti; c'eſt ce qu'on appelle à très-juſte titre *la circulation*. Mais on remarque que le ſang que les arteres diſtribuent eſt fluide, brillant, & écumeux; au lieu que celui que les veines rapportent eſt moins fluide & a une couleur obſcure; d'où il ſuit que le ſang qui a parcouru toute l'habitude du corps d'un animal a beſoin d'éprouver une réparation. A l'égard des animaux qui reſpirent l'air, il l'acquiert en paſſant dans les poumons; & pour ceux qui reſpirent l'eau, dans les ouies.

Dans l'homme, les quadrupedes, les oiſeaux, en un mot dans les animaux qui reſpirent l'air, le ſang eſt porté dans le poumon par l'artére pulmonaire

qui ſe diviſe en une multitude inconcevable de ramifications d'une fineſſe extrême. Le ſang eſt donc diſtribué dans toutes les parties du poumon, étant réduit en une infinité de filets qui préſentent beaucoup de ſuperficie. D'un autre côté l'air qui eſt aſpiré paſſe par la trachée artere dans la ſubſtance du poumon formé d'une innombrable quantité de véſicules qui ſe rempliſſent de cet air inſpiré & ſe gonflent.

Il faut concevoir que le ſang contenu dans les artérioles, ainſi que l'air qui eſt dans les véſicules, ſe trouvent extrémement diviſés dans la ſubſtance de ce viſcere; & de quelque façon que cela ſe faſſe, le ſang qui ſort des poumons eſt vermeil & très-fluide, fort différent de ce qu'il étoit en y entrant.

Mais comment s'opere ce changement? C'eſt ſur quoi les Anatomiſtes ne ſont point d'accord. Les uns ont penſé qu'il s'introduiſoit de l'air dans le ſang au travers des tuniques des vaiſſeaux & des membranes qui forment les véſicules du poumon. Si l'on a fait des expériences qui ſemblent établir que les tuniques artérielles ne peuvent être traverſées par l'air, on a répondu qu'il pouroit y avoir dans l'air groſſier que nous reſpirons un air aſſez ſubtil pour pénétrer ces membranes; c'eſt-là, à la vérité, une pure ſuppoſition, mais qui ne contient rien d'impoſſible. D'autres ont ſoutenu que l'air qui entre frais dans les véſicules du poumon, ſe raréfie par la chaleur de ce viſcere, & qu'en ſe dilatant il preſſe les artérioles, comprime le ſang qui y eſt contenu, l'agite, mêle les unes avec les autres les différentes ſubſtances qui compoſent le ſang, & lui rend ſa fluidité. On pourroit en faveur de ce ſentiment faire remarquer que l'air chaud & celui qui a perdu ſon élaſticité n'eſt pas propre à la reſpiration; on ſait que ſi l'on renferme un animal qui reſpire l'air dans un vaſe exactement fermé, il prend d'abord de grandes inſpirations, & enfin il meurt. M. Halés a prouvé que la reſpiration des animaux détruit l'élaſticité de l'air, & que l'air une fois reſpiré n'étoit plus propre à opérer ſur le ſang la réparation qui doit réſulter de la reſpiration. Mais je n'entreprendrai point pour le préſent de traiter cette queſtion qui partage les Anatomiſtes; j'éviterai même de la diſcuter, & de rapporter les obſervations & les expériences qui pouroient conduire à ſa ſolution; je ne pourois le faire ſans ſortir des bornes que je me ſuis preſcrites. Laiſſant donc à part la cauſe, je m'en tiendrai au fait, qui eſt que le ſang éprouve dans les poumons une réparation ſans laquelle la circulation ne pourroit pas ſubſiſter long-temps.

Je paſſe aux poiſſons qui aſpirent l'eau. L'organe qu'on appelle leurs *Ouies*, eſt formé, comme je l'ai dit, d'un grand nombre de lames, de filets, de franges, & d'une immenſe quantité d'artérioles, qui ſont des ramifications d'une artere qui vient du cœur. Ainſi voilà le ſang prodigieuſement diviſé dans les ouies des poiſſons, comme il l'eſt dans les poumons des animaux terreſtres. A l'égard de l'eau qui eſt aſpirée, comme elle s'introduit dans les branchies dont nous avons donné une deſcription ſuperficielle, elle eſt auſſi extrémement diviſée en s'introduiſant entre le nombre prodigieux d'intervalles très-étroits, que forment tout l'appareil d'organes dont les branchies ſont compoſées.

L'eau que les poiſſons aſpirent par la bouche baigne donc toutes les branchies ; elle y acquiert beaucoup de ſurface, & après y avoir été retenue quelques inſtants, l'opercule des ouies ſe ſouleve, la membrane de l'opercule ſe dilate, les branchies ſe rapprochent les unes des autres, & l'opercule ſe rabattant proche du corps, l'eau qui avoit été aſpirée ſort en forme de nappe, & le ſang ayant acquis la même réparation que celui des animaux terreſtres dans les poumons, eſt en état d'être diſtribué dans toute l'habitude du corps des poiſſons. C'eſt donc avec raiſon qu'on regarde les ouies des poiſſons comme leur poumon : la diſpoſition de ces organes eſt différente de celle des animaux terreſtres, ainſi que la nature du fluide aſpiré ; mais dans les ouies comme dans les poumons, le ſang eſt très-diviſé, & l'eau dans les ouies l'eſt auſſi, ainſi que l'air dans les poumons. Au bout de quelques inſtants la portion d'eau qui a été aſpirée par les poiſſons ſort des branchies par deſſous les opercules des ouies, & aux animaux terreſtres l'air s'échappe par le même canal qui a ſervi à l'introduire dans le poumon. Voilà des différences ; mais l'effet ſur la maſſe du ſang eſt le même, puiſqu'en acquérant une fluidité qui lui manquoit, il peut circuler avec facilité dans toutes les parties des poiſſons. Aſſurément cette méchanique eſt admirable. Ajoutons pour établir encore mieux la comparaiſon que nous venons de faire entre les effets de l'air dans les poumons des animaux terreſtres, & celui de l'eau dans les ouies des poiſſons, qu'un poiſſon vivra long-temps dans un vaſe rempli d'eau, ſi on le tient ouvert par en haut ; mais qu'il périra bientôt, ſi le vaſe étant fermé n'a pas de communication avec l'air. Eſt-ce parce que l'air contenu dans l'eau perd ſon élaſticité ? eſt-ce pour quelqu'autre cauſe ? Je l'ignore ; mais il eſt certain que les poiſſons ne meurent pas quand ils ſont dans une maſſe d'eau qui étant couverte de glace n'a point de communication avec l'air ; c'eſt ce qu'on obſerve dans les étangs où il reſte cinq, ſix ou huit pieds d'eau : cependant il eſt vrai que ſi l'on caſſe la glace à un endroit les poiſſons s'y rendent en quantité.

Quelques Phyſiciens ont penſé que l'eau éprouvoit dans les ouies une compreſſion qui en exprimoit l'air, & que cet air paſſoit dans le ſang : ce ſentiment ne me paroît point probable ; mais je m'abſtiendrai de le diſcuter, il ſuffit de ſavoir que le ſang contenu dans les artérioles des ouies paſſe par la voie de la circulation dans des vaiſſeaux plus gros ; que ces troncs de vaiſſeaux ſe diviſent & ſe ſubdiviſent pour ſe diſtribuer & porter le ſang à toutes les parties du corps, d'où il revient au cœur par d'autres vaiſſeaux.

Je n'inſiſterai pas davantage ſur la diſtribution des vaiſſeaux dans les poiſſons, non-ſeulement parce que cette partie de leur anatomie exigeroit des détails dans leſquels je ne dois pas entrer, mais encore parce que ce point ſouffre de grandes variations dans les différentes eſpeces de poiſſons. Il eſt vrai que l'organiſation des ouies n'eſt pas non plus uniforme ; mais j'ai cru devoir décrire un peu cette partie qui eſt particuliere aux poiſſons & qui eſt fort ſinguliere, ne

fût-ce que pour engager à conſulter les célebres Phyſiciens qui s'en ſont occupés expreſſément, & déterminer des Phyſiologiſtes à faire encore de nouveaux efforts pour éclaircir un point de Phyſique qui eſt des plus intéreſſants.

§. IX. *De l'union de la tête des Poiſſons avec le corps.*

Aux animaux qui reſpirent l'air, les quadrupedes, les oiſeaux & même les amphibies, la tête eſt ſéparée du tronc par une partie qu'on nomme le *col*, & elle eſt ſoutenue par pluſieurs vertebres, des ligaments & des muſcles; le col contient l'œſophage ou le conduit des alimens, la trachée artere qui ſert à porter l'air dans les poumons, ainſi que les organes de la voix, enfin les vaiſſeaux qui ſe diſtribuent à la tête. Il ſemble de plus que le col leur étoit néceſſaire pour ramaſſer leurs aliments près de la terre.

Mais les poiſſons qui n'ont ni poumons ni les organes de la voix, & qui étant placés dans un fluide, ſont toujours à portée de ſaiſir leur proie ſans baiſſer la tête, les poiſſons, dis-je, n'ont point de col; leur tête eſt immédiatement attachée au tronc, à moins qu'on ne voulût regarder comme leur col, les premieres vertebres derriere la nuque qui ont de grandes apophyſes plates, (*YY*, *Pl. III*, *Fig.* 1,). Quoi qu'il en ſoit, on a coutume de regarder comme la tête des poiſſons la partie compriſe depuis l'extrémité du muſeau, (*a*, *Pl. IV*, *Fig.* 1,) juſqu'au derriere des opercules (*b*), quoique cette partie contienne des organes qui, aux quadrupedes, ſont renfermés dans la poitrine, ſavoir le cœur, (*C*, *Pl. III*, *Fig.* 6,) & les branchies qui tiennent lieu des poumons.

Nous avons rapporté plus haut les variétés qu'on remarque dans la forme extérieure de la tête des poiſſons, ainſi que ce qui ſe préſente à l'extérieur ſur la forme & la poſition de leurs yeux, renvoyant pour l'anatomie exacte de toutes ces parties organiques, ainſi que pour le cerveau & la diſtribution des nerfs, aux Auteurs qui ont traité expreſſément de l'Anatomie des poiſſons. Ainſi je me contenterai de dire en général, que quoique la tête des poiſſons ſoit ordinairement groſſe par comparaiſon à leur corps, leur cerveau eſt petit & diviſé en deux portions qui donnent naiſſance aux nerfs olfactoires, acouſtiques & optiques, & que la moëlle allongée ou de l'épine, eſt à-peu-près comme dans les animaux terreſtres. Mais comme la langue peut ſervir à diſtinguer les différentes eſpeces de poiſſons, il eſt bon pour terminer ce qui regarde la tête de dire quelque choſe des différentes formes de cette partie. *

* Quelques Lecteurs pourront me blâmer de ce que je parle tantôt des parties dures & tantôt des parties molles, & j'avoue que j'aurois pu traiter ſéparément des unes, puis des autres; mais il m'a paru qu'il ne ſeroit point mal de faire appercevoir la liaiſon qu'il y a entre ces différentes parties.

§. X. *De la Langue des Poiſſons, de leur Palais & de quelques parties voiſines.*

Il y a quelques poiſſons qui, exactement parlant, n'ont point de langue, à moins qu'on ne veuille regarder comme telle une portion charnue qui ſemble en être la racine; mais la plupart ont une vraie langue, & entre celles-ci les unes ſont mobiles, & d'autres l'ayant épaiſſe elle eſt incapable de grands mouvements; aux uns elle eſt mollette, aux autres elle eſt comme cartilagineuſe; la ſuperficie en eſt quelquefois douce, d'autres fois rude & même chargée de petites dents. La forme de cette partie offre auſſi beaucoup de variétés: il y en a de grandes, de petites, de larges, de pointues, & même de fourchues.

Ce que nous venons de dire de la langue, peut s'étendre en partie au palais, qui eſt tantôt mollet & charnu, tantôt cartilagineux, ou encore chargé d'aſpérités. Je reviens au ſquélette des poiſſons, dont j'ai interrompu la deſcription pour parler des parties molles de la tête.

§. XI. *Continuation de la deſcription du Squélette des Poiſſons.*

On trouve dans l'intérieur de la tête de beaucoup de poiſſons à écailles des pierres ou des oſſelets fort durs, auxquels on a attribué des vertus médicinales. Je crois qu'elles ſe réduiſent à fournir des poudres abſorbantes, quand ils ont été bien porphyriſés. A la réunion de la tête avec le tronc au-deſſous de la gorge, il ſe trouve quelques arêtes (*P*, *Fig.* 4, *Pl.* III,) qui tiennent lieu de clavicules, & d'autres qui ſemblent appartenir au larinx.

Depuis le derriere de la tête juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue, on apperçoit une ſuite de vertebres (*Z Z*, *Fig.* 1, *Pl. III*,) qui ſont tellement articulées les unes avec les autres, qu'elles permettent aux poiſſons de ſe plier vers les côtés, mouvement qui leur eſt néceſſaire pour nager avec vîteſſe.

La poitrine (*O O*, *Fig.* 6,) qui ne renferme qu'un petit nombre de viſceres, eſt fort petite & preſque contenue, comme nous l'avons dit, dans ce que nous appellons la *Tête*, étant terminée par en bas, & ſéparée du ventre par un diaphragme (*O O.*)

La capacité de l'abdomen, (*H H*, *Fig.* 6.) qui contient quantité de viſceres eſt beaucoup plus grande. Elle eſt formée par des arêtes circulaires ou des côtes, (*iii*, *Fig.* 1,) &c, qui par une de leurs extrémités ſont articulées avec la colonne vertébrale, & par l'autre ſe terminent en pointe, n'étant attachées qu'aux chairs. Ces côtes ſont par paires; elles s'étendent plus ou moins loin, ſuivant la capacité de l'abdomen, qui varie beaucoup dans les différentes eſpeces de poiſſons. Car aux uns l'anus (*Q*, *Pl. IV*, *Fig.* 1,) eſt plus près de la tête que de l'aileron de la queue; aux autres, cette ouverture eſt au milieu de la longueur du poiſſon, & à d'autres elle eſt plus vers la queue.

Outre que cette différente position de l'anus doit entrer dans la description des poissons, il est bon de remarquer qu'elle en annonce de considérables dans la conformation intérieure : M. le Roy, Commissaire de la Marine à Brest, m'ayant fait remarquer que les poissons qui ont beaucoup d'appendices vermiculaires au-dessous du pylore ont l'anus assez près de la tête, & que ceux qui ont peu ou point de ces appendices ont ordinairement l'anus plus vers la queue.

Le poisson dont nous représentons le squélette (*Pl. III, Fig.* 1) avoit douze côtes de chaque côté. On trouve ensuite des apophyses sous-épineuses, 1, 2, 3, 4, 5 & 6, qui formoient comme des fausses-côtes; & à leur extrémité, il y avoit de fines arêtes qu'on ne peut conserver dans le squélette, & que nous avons indiquées à-peu-près par des lignes ponctuées fort déliées. Il est bon de remarquer que quelquefois les dernieres apophyses sont fourchues à leur extrémité.

Au-delà de ces especes de fausses-côtes sont d'autres apophyses sous-épineuses, *K K*, &c, qui sont d'abord beaucoup plus grandes que celles désignées par les chiffres 1, 2, 3, &c; & elles diminuent de longueur & de grosseur à mesure qu'elles approchent de l'extrémité de la colonne épiniere. Il y a des poissons où ces apophyses se séparent en deux à leur attache aux vertebres.

On apperçoit à la partie supérieure de la colonne vertébrale des apophyses sus-épineuses, *l l l*, &c, qui sont simples, & qui se continuent depuis le derriere de la tête jusqu'auprès de l'aileron de la queue, étant plus ou moins longues, & plus ou moins inclinées, comme on le voit en *l l l*, *Fig.* 1.

§. XII. *De la structure des Ailerons & des Nageoires.*

Nous avons parlé dans l'Article II. §. 4, du nombre, de la position, de l'étendue, & de la forme des ailerons & des nageoires; il va maintenant être question de leur structure.

La colonne vertébrale est terminée, comme je l'ai dit, par des os plats, *n n*, *Pl. III. Fig.* 1, auxquels s'articulent les rayons de l'aileron de la queue, *M*. Cet aileron, comme les autres, est formé par des rayons couverts & liés les uns aux autres par une membrane; mais ces rayons, lors même qu'ils sont minces, se divisent en deux dans toute leur longueur, & ces deux filets se séparent par le bas pour embrasser les os plats, *n n*, qui terminent l'épine. Il résulte de cette articulation, que les rayons ont la liberté de s'approcher & de s'écarter les uns des autres, pour donner plus ou moins d'étendue à cet aileron. Au reste, comme nous l'avons dit plus haut, cet aileron est plus ou moins grand; quelquefois il forme comme une palette arrondie, ou bien il se termine quarrément, ou bien il est fendu, de sorte que les deux côtés soient tantôt symmétriques, & d'autres fois inégaux.

L'aileron du dos, *A A*, *Fig.* 1, est formé par des rayons, *a a a*, &c, qui

s'articulent avec des arêtes, *b b b*, &c, & ces arêtes ſont retenues dans les chairs.

La figure 2, repréſente le premier rayon, *A B*, *Fig.* 1, qui dans le poiſſon dont nous donnons le ſquélette étoit plus gros & plus dur que tous les autres, & denté par un de ſes bords. Il ſe diviſoit en deux parties, *D D*, ſuivant ſa longueur, & il s'articuloit par ſa baſe avec la tête de l'arête, *c*, qui a ſur ſes côtés des appendices ou ailerons au moyen deſquels ces arêtes ſont fermement aſſujetties dans les chairs. A la tête de cette arête & à la baſe du rayon, on appercevoit deux petites arêtes *e*, qui étant adhérentes au rayon, formoient comme deux apophyſes. On ne les voyoit point aux autres rayons, *a a a*, *Fig.* 1, &c. qui ne différoient de celui que nous venons de décrire, que parce qu'ils étoient plus fins & plus ſouples; mais tous ſe diviſoient en deux ſuivant leur longueur.

Le mouvement de cet aileron eſt tel qu'il peut s'abattre vers la queue, ou ſe redreſſer, ſuivant la volonté de l'animal. Il n'a point la liberté de ſe coucher entiérement vers la droite ou vers la gauche; mais ſa totalité prend les mêmes courbures que le corps du poiſſon, quand il ſe plie d'un côté ou d'un autre.

L'aileron *L*, du ventre, étant organiſé préciſément comme l'aileron du dos, je n'inſiſterai point ſur ce qui le regarde.

A l'égard de la nageoire, *o o*, (*Fig.* 1,) d'auprès des ouies, elle eſt formée de rayons qui ſe ſéparent en deux comme ceux des ailerons; leur baſe embraſſe par ſon articulation une apophyſe qui tient à une eſpece d'omoplate *f*, *Fig.* 1, ou *F*, *Fig.* 3, & les rayons de cette nageoire ont deux mouvements; par l'un, ils peuvent s'écarter ou ſe rapprocher les uns des autres; & par l'autre, ils peuvent ſe porter tous enſemble vers la tête ou vers la queue.

C'eſt derriere l'eſpece d'omoplate, *f*, que ſe trouve l'arête, *p*, *Fig.* 4, que je regarde comme une clavicule. A l'égard de la nageoire du ventre, *Q*, les rayons, *g*, (*Fig.* 3,) ſont doubles comme les autres, ce qu'on apperçoit en *h*, & ils embraſſent la partie *g*, de l'os *F*, (*Fig.* 3,) avec lequel ils s'articulent, ayant deux mouvements, ainſi que la nageoire *o* d'auprès des ouies. Quant à l'arête *F*, elle eſt enveloppée & fermement aſſujettie par les chairs; & l'apophyſe *i*, contribue encore à la mieux aſſujettir. On voit la poſition de cette arête en *F*, *Fig.* 1.

Ce que nous venons de dire, donne une idée du ſquélette ou de la charpente oſſeuſe des poiſſons ronds. Nous allons expoſer très-ſommairement ce qui regarde les parties molles.

Article Quatrieme.

Des Viſceres & des Parties charnues des Poiſſons.

On conçoit qu'il faut une grande quantité de muſcles pour faire mouvoir les mâchoires, la langue, les yeux, les organes de la reſpiration, les ailerons, les nageoires, & pour produire les inflexions du corps des poiſſons qui les font avancer avec vîteſſe. Cette multitude de muſcles qui s'étendent de tous les côtés, enveloppent les apophyſes ſus & ſous-épineuſes, & ils forment preſque en entier la ſubſtance du poiſſon, principalement depuis l'anus juſqu'à l'aileron de la queue. Cette chair donne la forme aux poiſſons telle qu'on la voit repréſentée à la Figure 1, par une ligne ponctuée. Nous ferons ſeulement remarquer qu'une grande partie de ces muſcles étant deſtinée à faire plier la queue du poiſſon vers la droite & vers la gauche, il s'en ſuit que les poiſſons ont une grande force pour les mouvements de côté; force telle, qu'on a vu des poiſſons renverſer un homme d'un coup de queue, & des Truites remonter des cataractes. Nous aurons occaſion d'entrer dans quelques détails ſur la direction de quelques-uns de ces muſcles.

Maintenant qu'on a une idée de ce qui forme la capacité de la poitrine & de l'abdomen, il faut dire quelque choſe des parties qui y ſont renfermées.

§. I. *De la Poitrine, & des Viſceres qui y ſont renfermés.*

La poitrine dans les poiſſons, eſt, comme nous en avons déja prévenu, fort petite; elle contient ſeulement le cœur (*c*, *Fig. 6*,) l'épanouiſſement de l'artere (*D*, *même figure*,) & une partie des reins. Elle eſt ſéparée du bas-ventre, comme dans preſque tous les animaux, par le diaphragme *O O*, qui, dans les poiſſons qui reſpirent l'eau, eſt une membrane très-mince. Le cœur de tous les poiſſons qui ne reſpirent point l'air, n'a qu'une cavité & qu'une oreillette, qui eſt grande par comparaiſon au volume du cœur; ainſi il eſt aſſez petit, & dans les différentes eſpeces de poiſſons il a des formes particulieres; quelquefois il eſt rond, d'autres fois ovale & plus ou moins allongé, quelquefois anguleux, &c; mais ſa ſubſtance eſt compacte & épaiſſe. L'aorte au ſortir du cœur ſe dilate tellement qu'elle en couvre la baſe, comme on le voit en *D*. Il y a dans cette partie qui eſt d'un tiſſu ſerré, des brides charnues; ainſi elle fait en quelque ſorte l'office d'une oreillette. Nous avons dit comment elle ſe diſtribue aux branchies. Ajoutons que le cœur eſt placé fort haut entre les branchies du côté droit & du côté gauche; ainſi le cœur eſt placé entre les branchies, comme dans les animaux terreſtres il l'eſt entre les poumons.

§. II.

§. II. *De l'Abdomen, & des parties qu'il contient.*

La capacité du ventre ou de l'abdomen s'étend depuis le diaphragme *oo*, juſqu'à l'anus *i*, (*Fig. 6, Pl. III,*) & cette capacité eſt formée poſtérieurement par la colonne vertébrale, latéralement par les arêtes courbes qui forment les côtes, & enfin par les muſcles du ventre : elle eſt toute tapiſſée par le péritoine *HH*, qui eſt repréſenté par une ligne ponctuée. On ſait que le péritoine eſt une membrane mince qui ſe joint avec le diaphragme ; dans quelques poiſſons elle eſt blanche, dans d'autres elle eſt colorée. On apperçoit dans toute l'étendue de l'abdomen, ſous le péritoine, des arteres intercoſtales, ou qui ſuivent une direction ſemblable à celle des côtes ſortant des vertebres.

L'abdomen, qui, ſuivant les différentes eſpeces de poiſſon eſt plus ou moins grand, contient une partie des reins, le foie (*F F F*, &c, *Fig. 6*,) la véſicule du fiel, la rate, l'eſtomac, les inteſtins, *E E E*, &c, dont la diſpoſition dans l'abdomen varie beaucoup dans les différentes eſpeces de poiſſons ; de plus, la veſſie à air, les œufs dans les femelles, la laite dans les mâles, la veſſie urinaire, *G*, *Fig. 7*, & quantité de vaiſſeaux.

La queue, qui excede l'abdomen & qui ſur-tout dans les poiſſons ronds eſt toute muſculeuſe, s'étend à-peu-près depuis l'anus juſqu'à l'aileron qui termine la longueur du poiſſon.

§. III. *De l'Eſtomac des Poiſſons.*

L'ESTOMAC, *Fig. 8*, n'a point une figure uniforme dans tous les poiſſons, ſa contexture le diſtingue des inteſtins, dont cependant il paroît ſouvent n'être qu'un renflement, ſur-tout quand il eſt vuide ; mais il eſt ſuſceptible d'une grande dilatation, & beaucoup plus dans certains poiſſons que dans d'autres. Il prend ſa naiſſance au fond de la gorge ; car comme les poiſſons n'ont point de cou, on ne diſtingue point la gorge de l'orifice ſupérieur de l'eſtomac. Cependant ceci ne convient pas à tous les poiſſons ; car dans les poiſſons longs, comme l'Anguille, l'œſophage eſt aſſez long pour ſe diſtinguer de l'eſtomac ; de plus ce viſcere varie beaucoup par ſa grandeur, ſa forme & ſa poſition. Il eſt naturel que les grands poiſſons aient de plus grands eſtomacs que les petits. Mais entre ceux de même taille, il y en a qui ont de grands eſtomacs, & d'autres de petits. Ordinairement ceux qui ſont voraces, & qui avalent des poiſſons tout entiers, ont un grand eſtomac membraneux. Ceux qui vivent de racines ou de coquillages l'ont petit & charnu ; & il eſt bien ſingulier que ces eſtomacs qui n'ont rien de comparable à la force du géſier des oiſeaux, digerent parfaitement, non-ſeulement les enveloppes dures des cruſtacées, mais même les coquilles des teſtacées. Quoi qu'il en ſoit, il traverſe le diaphragme pour entrer

dans la capacité de l'abdomen. Il y a des poiſſons où l'on n'apperçoit ni valvules ni pylore ; mais dans d'autres, ces parties ſont ſenſibles. A beaucoup de poiſſons on voit des rides dans l'intérieur de l'eſtomac, ce qui fait qu'il peut beaucoup s'étendre. On apperçoit autour du pylore de pluſieurs poiſſons, ce qu'on nomme des *Additions*. Ce ſont des appendices vermiculaires de différentes formes, & qu'on trouve en plus ou moins grand nombre. Ils s'ouvrent dans l'inteſtin au-deſſous du pylore, & ſont fermés par leur autre extrémité. Nous aurons occaſion d'en repréſenter qui ſont fort conſidérables & en grand nombre. L'inteſtin *cœcum* reſſemble aſſez à un de ces appendices : il y a des oiſeaux qui en ont pluſieurs ; mais ils ſont placés près de l'anus, & non pas comme aux poiſſons auprès du pylore. J'ignore quel eſt leur uſage ; mais comme il y a des poiſſons qui n'en ont point, il me paroît qu'on peut en conclure qu'ils ne ſont pas eſſentiels à la vie des poiſſons. L'eſtomac diminue de diametre ; il ſe replie en différents ſens, & eſt ſuivi des inteſtins *E*, *Fig. 6*, qui dans preſque tous les poiſſons ne ſont point attachés à un méſentere ; mais ils contractent de légeres adhérences avec toutes les parties qu'ils touchent, comme les membranes de la laite & des œufs, & ſur-tout avec le foie, dont ils ſont en grande partie enveloppés. Le canal inteſtinal ſe termine à l'anus, *i*, *Fig. 6*. Les inteſtins ſont plus ou moins gros, & plus ou moins charnus, de longueur différente dans les différentes eſpeces de poiſſons ; ils ſont quelquefois beaucoup de circonvolutions, & d'autres fois peu ; dans le poiſſon que nous avons diſſéqué, pour les figures de la Planche III, ils avoient à-peu-près deux pieds quelques pouces de longueur.

§. IV. *Du Foie des Poiſſons.*

Le foie *F*, *Fig. 6*, eſt ſouvent diviſé en pluſieurs lobes qui forment quelquefois comme des appendices. Dans pluſieurs poiſſons, il eſt d'une groſſeur conſidérable ; dans d'autres il eſt aſſez petit. Il recouvre quelquefois en partie la veſſie à air avec laquelle il contracte une légere adhérence, ainſi qu'avec tous les autres viſceres qu'il touche, comme les inteſtins, les enveloppes de la laite & des œufs, le péritoine, &c. On en trouve qui ſont d'une ſeule piece, d'autres ſe diviſent en deux & trois lobes. La couleur du foie varie beaucoup dans les différents poiſſons ; il eſt tantôt blanc, tantôt rouge, ou jaunâtre, ou de couleur cendrée. Il y a des foies qui fondent preſque entiérement en huile.

La véſicule du fiel *B*, *Fig. 8*, qui eſt plus ou moins groſſe, eſt ou comme enchaſſée dans la partie principale du foie, ou elle eſt en quelque ſorte iſolée ; d'autres fois adhérente aux inteſtins ; & l'on apperçoit dans l'inteſtin un peu au-deſſous de l'eſtomac, un mammelon qui eſt l'extrémité *C* du canal colidoque *E*, *Fig. 8*. *D*, eſt un canal hépatique ; la bile qu'il contient eſt ou épaiſſe, ou fluide ; tantôt noire, d'autres fois jaunâtre, & toujours fort amere.

§. V. *De la Rate.*

La rate eſt ſouvent attachée à l'eſtomac, un peu au-deſſous du diaphragme, près la veſſie à air. Cependant ſa groſſeur & ſa poſition varient ; quelquefois elle eſt d'une ſeule piece, d'autres fois elle eſt ſéparée en pluſieurs lobes, qui ne ſont unis entr'eux que par des filets aſſez grêles; tantôt elle eſt preſque noire, & d'autres fois rouge comme du ſang caillé.

§. VI. *Des Reins.*

Les reins des poiſſons ſont ordinairement fort longs, & ont une forme pyramidale ; il y en a quelquefois dans la poitrine une portion conſidérable, qui recouvre en partie le diaphragme qu'ils percent : ils s'étendent depuis le diaphragme juſqu'à la veſſie urinaire, *G*, *Fig.* 7, ſe terminant en pointe, ce qui forme les ureteres, *F F*. On voit en *c c*, *Fig.* 7, une portion des reins. *G*, eſt la veſſie urinaire qui eſt ſituée fort près de l'anus.

Comme la veſſie à air ou pneumatique varie beaucoup dans les différentes eſpeces de poiſſons, j'avois été tenté de n'en rien dire ici, & de remettre à en parler à l'occaſion des différents poiſſons ; cependant je me ſuis déterminé à en repréſenter une, ſauf à en faire appercevoir les diverſités dans la ſuite.

§. VII. *De la Veſſie à air* ou *pneumatique.*

La plupart des poiſſons ronds & à arêtes ont intérieurement une veſſie qui ne contient que de l'air, & qu'on nomme pour cette raiſon *pneumatique* ; elle occupe ordinairement la partie ſupérieure de l'abdomen, & s'étend le long de l'épine du dos où quelquefois elle eſt fort adhérente, d'autres fois elle ne l'eſt que foiblement. Cette veſſie eſt quelquefois ſimple, comme nous la repréſentons, *Pl. IV*, *Fig.* 6 ; d'autres fois elle eſt double, *Pl. III*, *Fig.* 7, ou bien ſa capacité eſt ſéparée en deux par un retréciſſement ou un étranglement qui eſt entre *p* & *c*, qui laiſſe une petite communication d'une veſſie à l'autre ; car ſi l'on perce la veſſie *A* pour en laiſſer échapper l'air, & que l'on comprime doucement la veſſie *D*, on apperçoit qu'elle ſe vuide d'air. Cette veſſie eſt ſituée aſſez fréquemment entre les reins, les œufs, la laite, &c, & elle s'étend depuis le diaphragme juſqu'à la veſſie urinaire, contractant de légeres adhérences avec toutes les parties qui l'avoiſinent ; elle eſt de forme très-différente dans les diverſes eſpeces de poiſſons. Dans quelques-uns, elle eſt fortement attachée aux vertebres ſupérieures, & quelques-unes de ſes fibres ſe jettent dans le diaphragme ; quelquefois elle eſt formée de membranes fort minces & tranſparentes ; d'autres ſont épaiſſes & accompagnées d'une ſubſtance

gélatineuſe agréable à manger, & dont on peut faire de la colle de poiſſon; j'en parlerai ailleurs. Il y en a qui ſont ſoutenues par des eſpeces de ligaments *CC, Pl. IV, Fig. 6.*

Je crois que les poiſſons qui ſe tiennent conſtamment au fond de l'eau, n'ont point cette veſſie; ainſi il eſt probable que ſon principal uſage eſt de diminuer la péſanteur des poiſſons; mais par où l'air s'y introduit-il? par où en ſort-il? C'eſt ce qu'on ne connoît point encore d'une maniere ſatisfaiſante.

On apperçoit dans la plupart des poiſſons un filet *B, Pl. III, Fig. 7*, qui traverſe le diaphragme, la poitrine, aboutit au fond de la gorge, ou il s'attache à un petit os; d'autres fois il ſe termine au ventricule même, ou auprès du diaphragme, ou près du fond de l'eſtomac. Pluſieurs Anatomiſtes ont tenté inutilement d'introduire dans ce filet, un ſtilet ou un crin; ils n'ont pas même pu y faire entrer de l'air: malgré cela on penſe aſſez généralement que ce canal ſert ou à introduire de l'air dans la veſſie pneumatique, ou à donner une iſſue à celui qui y eſt renfermé, ou à opérer l'une & l'autre fonction; & quelques-uns ont penſé que l'air de la veſſie paſſoit dans l'eſtomac pour faciliter la digeſtion. Il me ſemble que l'uſage de la veſſie à air eſt bien établi par les expériences exécutées à Florence, par Borelli, dans l'Académie Expérimentale de Médicis. Cet Auteur dit qu'une Carpe ayant la veſſie à air déchirée, elle reſta un mois entier dans un baſſin toujours au fond de l'eau, & ſans s'élever dans le fluide. Mais en admettant que la veſſie ſerve à diminuer la péſanteur des poiſſons dans l'eau, on pourroit demander comment, ſuivant le beſoin du poiſſon, il peut augmenter ou diminuer la capacité de la veſſie, pour ſe rendre plus ou moins léger. Il ſe pourroit faire, mais cela n'eſt qu'une conjecture, que l'air étant compreſſible, le poiſſon diminueroit le volume de la veſſie, & celui de ſon corps en preſſant la veſſie par l'effort de ſes muſcles, & que cette compreſſion ceſſant, le volume ſe rétabliroit par le ſeul reſſort de l'air.

Voilà matiere à beaucoup d'expériences & de recherches auxquelles je ne puis me livrer pour le préſent. J'ai à la vérité eſſayé de percer la veſſie à air d'une Carpe avec un trois-quarts; mais ſoit que je n'aie pas attrapé la veſſie, ou, ce qui eſt plus probable, que cette petite ouverture ſe ſoit fermée par la contraction des fibres, deux jours après cette opération, cette Carpe nageoit comme les autres.

§. VIII. *De la Multiplication des Poiſſons.*

La plupart des poiſſons proprement dits, ſont ovipares; je dis la plupart, parce que nous aurons occaſion de faire remarquer quelques exceptions. Les animaux amphibies, font leurs petits en vie; on leur diſtingue les organes des deux ſexes, comme aux animaux terreſtres; il y a même des femelles qui allaitent leurs petits. Il eſt certain que dans les poiſſons à écailles, qui ne reſpirent

à écailles, qui ne reſpirent point l'air ; en un mot, dans les poiſſons proprement dits, il y a des mâles & des femelles ; les laités ſont les mâles, les œuvés ſont les femelles. Les œufs ou la laite ſont placés en *H H*, *Fig. 6.*

Les œufs, qui ſont renfermés dans une membrane mince, forment, un ou deux gros paquets qui s'étendent depuis le diaphragme juſqu'auprès de l'anus, de chaque côté de l'abdomen, & ſont placés entre les inteſtins, le foie, & la veſſie à air. On peut détacher la membrane commune de ces œufs en ſoufflant avec un chalumeau : de plus, les œufs ſont légérement adhérents les uns aux autres, ils occupent, comme nous l'avons dit, la plus grande partie de l'abdomen ; car les femelles renferment un nombre prodigieux d'œufs. On peut conſulter ſur cela les calculs de Leuwenoeck.

La laite s'étend comme les œufs depuis le diaphragme juſqu'à l'anus ; cependant elle n'eſt pas ſi renflée que les paquets d'œufs ; elle eſt renfermée dans une membrane commune, d'où partent de fines membranes qui s'inſérent dans la ſubſtance de la laite, & peut-être forment des cellules. Car quand on coupe la laite, il paroît que la partie qui eſt du côté du diaphragme eſt d'une ſubſtance aſſez uniforme, & que celle qui eſt du côté de l'anus eſt comme véſiculaire ; quand on la comprime entre les doigts, il ſuinte une ſubſtance blanche aſſez épaiſſe, comme celle qui eſt contenue dans le canal dont nous allons parler. La laite de certains poiſſons eſt bien plus groſſe que celle des autres. Pour donner un exemple, la laite d'une Carpe de 18 pouces de longueur peut être longue de 6 pouces & large de 3. Il ſemble probable qu'une partie de la laite doit être regardée comme les teſticules ; & l'autre, qui eſt près de l'anus, comme les véſicules ſéminales.

On apperçoit au milieu de chaque lobe de laite, une gouttiere qui s'étend dans toute leur longueur, & dans laquelle on trouve une eſpece de canal qui contient une ſubſtance blanche, ſemblable à de la bouillie. Si on le vuide, on peut le gonfler en ſoufflant dedans avec un chalumeau, & l'on voit que ce canal aboutit à la partie de la laite qu'on ſoupçonne pouvoir être les véſicules ſéminales ; & pour cette raiſon, on peut le regarder comme le canal déférent.

L'exiſtence des deux ſexes dans les poiſſons dont nous parlons ne peut donc être révoquée en doute ; mais on ne ſait point encore comment ſe fait la fécondation des œufs ; car il n'y a nulle apparence d'accouplement. Les uns ont cru que le mâle répandoit la ſemence ſur les œufs que la femelle avoit dépoſés. Ce ſeroit une foible objection de dire que cette liqueur mêlée avec une grande maſſe d'eau devroit perdre ſon activité. Il pourroit en être comme de la pouſſiere des étamines des fleurs qui, repandue dans l'air & entraînée par les vents, ne laiſſe pas de produire la fécondation des ſemences. Beaucoup d'Obſervateurs diſent que ce ne ſont pas les mâles qui ſuivent les femelles ; mais le contraire. Cela a fait penſer que les mâles répandoient la ſemence qui étoit avalée par les femelles, & que leurs œufs étoient fécondés

dans leur corps. On peut regarder toutes ces idées comme des conjectures dénuées de preuves ſuffiſantes pour emporter une pleine conviction, & avouer que la fécondation des œufs des poiſſons eſt un myſtere que les Phyſiciens n'ont pu encore pénétrer.

Nous avons parlé de la poſition de l'anus dans les différents poiſſons ; mais il nous reſte encore pluſieurs choſes à dire à ſon ſujet.

§. IX. *De l'Anus des Poiſſons.*

A l'extrémité du canal inteſtinal ſe trouve ce qu'on appelle communément le *Nombril*, ou plus exactement l'*Anus*. Cette partie doit, comme je l'ai dit, entrer dans la deſcription des poiſſons, parce qu'aux uns elle eſt vers le milieu du corps, à d'autres plus vers la tête que vers la queue, & à d'autres le contraire. Cette partie forme quelquefois un bouton ſaillant ; à d'autres il faut preſſer le ventre pour s'aſſurer de ſa poſition.

En examinant attentivement cet endroit, on découvre qu'il y aboutit trois tuyaux ; ſavoir l'extrémité du rectum, par laquelle ſortent les excréments ; ce canal, qui eſt véritablement l'anus, eſt le plus large. Un autre, aboutiſſant à la veſſie urinaire, eſt l'uretre. Enfin, un troiſieme eſt formé dans les femelles par l'extrémité des deux enveloppes membraneuſes qui recouvrent les œufs & qui ſe réuniſſant en un ſeul canal, forment en quelque façon la vulve ; c'eſt l'endroit par où ſortent les œufs. Dans les mâles ce canal eſt formé par l'extrémité des membranes qui enveloppent les lobes de la laite, ou par les vaiſſeaux ſpermatiques de l'un & de l'autre lobes de laite, qui, ſuivant quelques Anatomiſtes, ſe réuniſſent à un ſeul canal, lequel eſt ſûrement celui par où les mâles ſe déchargent de la ſemence qui doit féconder les œufs. D'autres prétendent qu'il y a deux vaiſſeaux ſpermatiques qui accompagnent l'uretre & le rectum.

Ces trois ou quatre canaux ſont réunis par des membranes, & ſe touchent ; mais ils ne ſont point ouverts les uns dans les autres, ils aboutiſſent tous à un endroit que dans les oiſeaux on nomme *Cloaque*.

§. X. *De la nourriture des Poiſſons.*

Il eſt certain qu'il y a des poiſſons qui ont vécu très-long-temps dans de l'eau très-pure ; mais je n'oſerois aſſurer qu'elle ſoit ſuffiſante pour les faire croître, encore moins pour les engraiſſer.

Il n'eſt pas douteux que les poiſſons, ſuivant leur eſpece, s'accommodent de différents aliments ; les uns de farineux, de légumes cuits ou de pain ; d'autres cherchent des inſectes, des vers de terre, des limaces, des mouches, &c. On trouve dans l'eſtomac de quelques-uns de la vaſe ou de l'herbe ; beaucoup s'ac-

commodent de la chair des animaux terreſtres, ou des oiſeaux; preſque tous ſont très-avides de poiſſons, même de ceux de leur eſpece. On pourra à ce ſujet conſulter ce que nous avons dit, & encore ce que nous dirons dans la ſuite ſur les appâts qu'on emploie pour amorcer les haims.

§. XI. *Sur l'accroiſſement, & la durée de la vie des Poiſſons.*

Nous en avons déja dit quelque choſe à l'occaſion des étangs, dans la premiere Partie, & quoiqu'il y ait des poiſſons qui croiſſent très-vîte, il eſt faux, comme quelques-uns l'ont prétendu, qu'ils parviennent à leur groſſeur dans l'eſpace d'une année; nous nous contenterons d'ajouter un ſeul exemple à ce que nous avons dit à ce ſujet.

Un étang qui aura été empoiſſonné avec de l'alvin de 5 à 6 pouces de longueur, fournira au bout de 3 ans des Carpes de 8 à 9 pouces entre œil & bat, & elles auront un pied au bout de 4 ou 5 ans.

Certaines eſpeces de poiſſons vivent fort long-temps; car les Carpes des Foſſés de Pontchartrain, qui ſont des plus groſſes & des plus anciennes que je connoiſſe, ont ſûrement plus d'un ſiecle.

CONCLUSION.

J'aurai rempli mon intention, ſi par le peu que je viens de dire ſur la forme extérieure des poiſſons, & la poſition de leurs viſceres, je ſuis parvenu à mettre mes Lecteurs en état de comprendre plus aiſément ce que je dirai dans la ſuite ſur les différentes eſpeces de poiſſons dont je me propoſe de parler; car comme je l'ai dit au commencement de cette Introduction, je n'ai point eu deſſein de faire une expoſition détaillée de l'Anatomie des Poiſſons. Cette entrepriſe m'auroit engagé à faire un Ouvrage conſidérable, qui auroit pu fournir la matiere de pluſieurs volumes, & auroit exigé bien du temps, que j'ai mieux aimé employer à remplir mon objet qui regarde la Pêche, & la préparation des Poiſſons dont nous faiſons principalement uſage. Cependant à l'occaſion des différents poiſſons, on trouvera des détails anatomiques qui ſuppléront, au moins en partie, aux omiſſions, que nous avons faites dans le coup d'œil général que nous venons de jetter ſur l'Anatomie des Poiſſons.

Tout ce que je viens de dire dans l'Introduction, regarde les Poiſſons conſidérés généralement; & afin d'entamer l'Hiſtoire particuliere des Poiſſons, par un des plus intéreſſants, je vais m'occuper de ce qui regarde les Morues.

PREMIERE SECTION.

De la Morue, & des Poiſſons qui y ont rapport.

Nous avons prévenu qu'en renonçant à ſuivre exactement une méthode, nous nous propoſions néanmoins de réunir, comme dans autant de petits Traités particuliers, les Poiſſons d'une même famille. C'eſt pour ſuivre ce plan que nous expoſerons dans cette premiere Section tout ce qui regarde l'Hiſtoire, la Pêche & les Préparations qu'on donne aux différentes eſpeces de Poiſſons qui ſont de la famille des Morues, formant autant de Chapitres particuliers de ce qui regardera chacun de ces Poiſſons ; & les Poiſſons d'un autre genre, tels que le Maquereau, le Hareng, &c, formeront autant de différentes Sections. Je vais commencer par jetter un coup d'œil général ſur les Poiſſons du genre des Morues.

Article Premier.

Des Poiſſons qui forment la claſſe des Morues conſidérés généralement.

Quoique l'uſage n'ait point encore fait du nom de *Morue* un terme vraiment générique, qui réuniſſe les caracteres communs à des poiſſons d'un même genre ; & pour éviter d'employer les termes des Naturaliſtes, qui ne ſont point connus dans le commerce ; enfin dans la vue d'être plus généralement entendu, je comprendrai ſous la dénomination Françoiſe de *Morue*, pluſieurs poiſſons qu'on a jugé devoir ſe rapporter à un même genre, quoiqu'on leur ait donné des noms particuliers, tels que la Morue franche ou le Cabillaud, le Lieu ou Colin, le Merlan, la Gode ou le Tacaud, & autres poiſſons, dont les Naturaliſtes ont fait une famille ſous les dénominations d'*Aſellus*, ou de *Gadus*, ou de *Morhua*, ou de *Molua*.

Les Naturaliſtes étant, comme on voit, peu d'accord ſur la dénomination des poiſſons, on ne doit pas exiger plus d'exactitude de la part des Pêcheurs ni des Marchands, qui ſont dans l'uſage de donner différents noms au même poiſſon, non-ſeulement relativement au langage particulier de chaque Province, Flamand, Picard, Normand, Breton, Gaſcon, &c ; mais encore ſuivant les lieux où ils ont été pêchés, ou la maniere dont ils ont été préparés. En effet, on verra dans la ſuite, que le poiſſon qu'on nomme en Hollande & ſur la côte de Flandre *Cabillaud*, chez les Baſques *Bacaillau*, dans l'intérieur du royaume *Morue*, ſur quelques côtes *Molue*, eſt par-tout le même. Ces différentes dénominations viennent de la différence des langues ou patois. A l'égard des préparations, quand on mange ce poiſſon tel qu'il ſort de l'eau, on le nomme *Morue* ou *Cabillaud frais* ; quand il a été ſalé & point ſéché, c'eſt de la *Morue verte* ; s'il a été ſalé & ſéché, c'eſt de la *Morue ſeche* ; s'il a été ſéché ſans avoir été ſalé, c'eſt du *Stockfiſch* ou Morue en bâton. Et encore ſuivant des circonſtances différentes dans leur préparation, les unes ſont dites en *grenier*, les autres en *barrils* ou *au ſec*, ou en *ſaumure*, les unes *blanches* d'autres *picées* ou *charbonnées*, &c ; & c'eſt toujours le même poiſſon.

Ce n'eſt pas tout, ſuivant les lieux d'où on les tire, elles ſont dites dans le commerce, ou de Groenland, *Aſellus Groenlandicus* ; ou de Terre-Neuve, *Aſellus Oceani Septentrionalis* ; celle d'Iſlande, *Aſellus Iſlandicus* ; celles du Nord de l'Ecoſſe, *Aſellus Aberdonenſis* : enfin ſur les côtes de Flandres, on appelle les jeunes Morues *Moruette*, *Guelk*, *Doguets* ou *Codlingue*.

On conçoit que le même poiſſon ſe peut trouver dans différentes mers ; ainſi de ce qu'il a été pêché dans tel ou tel parage, où on lui donne différents noms, il n'en faut pas

pas conclure que ce ſoit un poiſſon d'une autre eſpece. J'en dis autant de ceux qui, pour être plus jeunes ou plus âgés, ſont de différentes grandeurs.

Il ſeroit encore moins raiſonnable de regarder comme des poiſſons différents, ceux qui auroient reçu diverſes préparations. Il peut être utile d'admettre ces dénominations dans le commerce, parce que les mêmes poiſſons ſont ſouvent propres à des uſages particuliers, relativement aux préparations qu'on leur donne ; mais il ne faut pas les introduire dans l'Hiſtoire Naturelle : auſſi les Auteurs méthodiques, au lieu de tomber dans de pareilles abſurdités, ont formé une famille de poiſſons, qu'ils ont déſignés ſous les noms génériques d'*Aſellus* ou *Gadus*, &c, & pour employer une expreſſion Françoiſe, nous adoptons le terme *Morue*, pour les poiſſons qui ont les caracteres que nous allons rapporter.

Caracteres génériques des Morues.

Tous les poiſſons de cette famille doivent être ronds, écailleux, & avoir des arêtes, pluſieurs ailerons ſur le dos, & ſous le ventre derriere l'anus, dont preſque tous les rayons ſont ſouples & flexibles ; en outre deux nageoires, une derriere chaque ouie, & deux ſous la gorge ou la poitrine ; quelques-uns ont un barbillon au menton, d'autres n'en ont point.

Pluſieurs Auteurs ont ſéparé cette famille en deux ordres, dont les uns, qu'ils ont appellés *Triptérygiens*, ont trois ailerons ſur le dos, & deux ſous le ventre derriere l'anus. Ceux de l'autre ordre qu'on appelle *Bipterygiens*, n'ont que deux ailerons ſur le dos, & un ou deux ſous le ventre.

On trouve dans les Auteurs, d'aſſez longues Diſſertations ſur les raiſons qui ont engagé à nommer *Aſellus* cette famille de poiſſons : les uns ont prétendu que c'étoit parce qu'on avoit trouvé une conformité de couleur, entre les Morues & les Anons ; ou jeunes Anes ; mais on verra qu'il y a des Morues de couleurs aſſez différentes les unes des autres ; & la couleur des Anons n'eſt pas plus uniforme.

D'autres diſent que c'eſt parce que les Morues, ainſi que les ânes, ſont pareſſeuſes ; mais je ne vois pas pourquoi taxer les Morues de pareſſe, pendant qu'on ſait qu'elles font de grands voyages, & qu'elles courent avec beaucoup d'avidité après leur proie ; d'ailleurs un âne bien nourri, & point outré de fatigue, au lieu d'être pareſſeux, eſt très-vif & même indomptable. Ainſi ſi j'emploie le terme d'*Aſellus*, c'eſt parce que je l'ai vu adopté par pluſieurs Auteurs, & ſans prétendre faire aucune comparaiſon entre les Morues & les Anons : le terme de *Gadus*, que pluſieurs Auteurs ont adopté eſt tout auſſi bon.

CHAPITRE PREMIER.

De la Morue franche.

Comme je me propoſe de traiter dans cette Section des Poiſſons compris dans la famille des Morues, je crois devoir commencer par la Morue franche ou le Cabillaud (*), à laquelle ſe rapportent les autres eſpeces.

Aſellus major vulgaris, Belg. Cabillaud, Willughby. *Gadus dorſo tripterigio, ore cirrato, caudâ æquali ferè, cum radio primo ſpinoſo* ; Artedi.

Morhua vulgaris, (*maxima Aſellorum ſpecies*) ; Bellon. *Molua vel Morhua altera minor* ; Rondel. Geſn. Aldrov.

J'ai toujours penſé que notre Morue & le Cabillaud de Flandres ou de Hollande étoient le même poiſſon ; néanmoins pour m'en aſſurer, j'ai conſulté M. Allamand, célebre Profeſſeur à Leyde, qui m'a marqué que le Cabillaud de Hollande étoit le poiſſon que la phraſe d'Artedi déſigne très-exactement, & cette même phraſe convient parfaitement au poiſſon qu'on appelle *Morue* dans l'intérieur du Royaume, (*Morhua vulgaris maxima.* Bell.) & *Molue* ſur quelques-unes de nos côtes ; *Molua*, vel *Morhua*, Rond. Et par les per-

(*) L'Orthographe de ce mot varie beaucoup dans les Auteurs : on l'écrit *Cabéliau*, *Cabillaud*, *Cabillot*.

quiſitions que j'ai faites, j'ai reconnu que les Pêcheurs des côtes de Flandres & de Picardie nomment *Cabillaud*, le même poiſſon que les Pêcheurs Bas-Bretons, Normands & Poitevins nomment *Morue* ou *Molue*.

Dans le commerce & dans les cuiſines, on diſtingue néanmoins la Morue, du Cabillaud, au point de les regarder comme deux Poiſſons d'eſpece différente. C'eſt cependant le même ; & la différence qu'on apperçoit, dépend uniquement de ſa préparation. Effectivement, on verra dans la ſuite que les Hollandois & les Flamands ſont dans l'uſage de trancher leurs Morues, & de les ſaler différemment des Normands, des Bretons, &c. Il eſt naturel qu'étant dans l'habitude de nommer la Morue *Cabillaud*, ils aient envoyé en France, ſous le nom de *Cabillaud*, celles qu'ils ont préparées. Enſuite les Pêcheurs Flamands ayant préparé la Morue comme les Hollandois, ont adopté l'expreſſion Hollandoiſe, & vendu leur Morue ſous le même nom de *Cabillaud*. D'un autre côté, les Marchands appercevant de la différence entre le Cabillaud ſec ou ſalé de Hollande ou de Flandres, & la Morue qui leur venoit des autres côtes du Royaume, ſe ſont perſuadé que c'étoit deux eſpeces de poiſſon, qu'ils vendoient l'une ſous le nom de *Cabillaud*, & l'autre ſous le nom de *Morue* ; & cette diſtinction a paſſé dans les cuiſines.

On m'a donné comme marque diſtinctive, que le Cabillaud ſalé n'avoit point la groſſe arête qu'on trouve dans la Morue ; mais on verra dans la ſuite que cette différence dépend de ce qu'aux Morues plates, qu'on prépare à la façon de Hollande, on ôte entiérement la groſſe arête qui reſte en partie dans les Morues rondes, préparées ſuivant l'uſage de France. On dit encore que le Cabillaud ſalé, eſt plus blanc que la Morue, ce qui vient de ce que les Hollandois & ceux qui ſuivent leur façon de préparer la Morue, emploient du ſel blanc qui lui donne un coup-d'œil avantageux.

Il y en a encore qui prétendent qu'on doit appeller *Cabillaud*, les petites Morues ; mais par les informations que j'ai faites ſur nos côtes, les Pêcheurs n'adoptent point cette diſtinction ; quelques-uns, en petit nombre, m'ont dit que le Cabillaud eſt plus allongé, & a la tête moins groſſe que la Morue ; mais qu'on préparoit l'un & l'autre ſans diſtinction, & qu'au fond c'eſt la même eſpece de poiſſon ; ainſi ils revenoient au ſentiment de leurs camarades.

Comme les groſſes Morues fraîches qu'on apporte à la Halle de Paris viennent des côtes de Flandres & de Picardie, les Chaſſes-marée les ont vendues ſous le nom qui étoit en uſage dans leur pays, & delà eſt venu qu'on appelle à Paris ces grandes Morues fraîches des *Cabillauds* ; & cette dénomination a été adoptée dans pluſieurs de nos Provinces. La vérité de ce que j'avance préſentement, deviendra plus évidente, lorſque nous aurons parlé des méthodes particulieres qu'on emploie pour préparer la Morue ; car on appercevra ſenſiblement d'où dépend la différence qu'on remarque entre les Morues différemment préparées. Et ce qui confirme ce que je viens d'avancer, c'eſt que la dénomination

de *Cabillaud*, eſt preſque inconnue ſur les côtes de Baſſe-Normandie, de Bretagne, de Poitou, &c, & celle de *Morue* ſur les côtes de Flandres & de Picardie. Au reſte, je prie qu'on ſe ſouvienne que ce que nous dirons dans la ſuite, tantôt de la Morue & tantôt du Cabillaud, regardera un ſeul & même poiſſon, & qu'on ne doit avoir aucun égard à ces différentes dénominations. Cela étant bien entendu, je vais donner la deſcription du poiſſon qui eſt connu dans l'intérieur du Royaume, & ſur les côtes de Bretagne, d'Aunis & de Poitou, ſous le nom de *Morue*; & en Flandres, ſous celui de *Cabillaud*.

Article Premier.

Deſcription de la Morue franche par ſes parties externes.

J'ai fait cette deſcription ſur une Morue fraîche, achetée à la Halle de Paris, ſous le nom de *Cabillaud*: le poiſſon qui eſt gravé ſur la *Planche IV*, *Fig.* 1, a été copié ſur un beau deſſein, où le poiſſon étoit repréſenté de ſa grandeur naturelle, & qui m'avoit été envoyé par M. Guillot Commiſſaire de la Marine à S. Malo, qui l'avoit fait deſſiner ſous ſes yeux ſur une Morue ſortant de l'eau.

La Morue qui a été achetée à Paris avoit deux pieds huit à neuf pouces de longueur, depuis l'extrémité de la mâchoire ſupérieure *a* juſqu'au bout de l'aileron de la queue *P*. Et il faut remarquer que la mâchoire ſupérieure eſt toujours un peu plus longue que l'inférieure.

Quoique je ſoupçonne d'exagération Gerard Mercator, lorſqu'il dit que l'*Aſellus major*, qui eſt le poiſſon dont il s'agit, peſe 60 liv. il eſt certain qu'il y en a de beaucoup plus gros que celui que nous décrivons, puiſque les Pêcheurs ſe trouvent quelquefois obligés d'emprunter le ſecours de leurs camarades, pour tirer à bord celui qui a mordu à leur hameçon.

Au reſte, les Morues, comme tous les autres animaux, prennent leur accroiſſement peu à peu; c'eſt pourquoi on en prend de toutes les grandeurs, depuis 3 pieds & plus de longueur juſqu'à celle d'un petit Merlan; celles-là ſe prennent & ſouvent ſe vendent avec les Merlans: ainſi quand on dit *Aſellus major*, on entend l'eſpece de Morue qui peut avec le temps devenir grande.

La tête de ce poiſſon eſt fort groſſe, par comparaiſon à celle des autres poiſſons de même genre. A celui que nous décrivons, il y avoit, depuis l'extrémité de la mâchoire ſupérieure *a* juſqu'au bord de l'opercule des ouies *b*, 10 pouces.

La bouche qui eſt repréſentée en *X* avoit quatre à cinq pouces d'ouverture à l'extrémité des mâchoires. La ſupérieure étoit un peu plus longue que l'inférieure; l'une & l'autre étoient bordées intérieurement d'une membrane qui, quand la bouche eſt fermée, ſe replie & ſemble former des levres, *Pl. XII*, *Fig.* 1, ou comme d'épaiſſes gencives; mais quand le poiſſon ouvre la bouche pour ſaiſir ſa proie, cette membrane s'étend & forme une grande bourſe *X*, *Pl. IV*, *Fig.* 1, qui enveloppe la proie que le poiſſon a ſaiſie.

Lorſque la bouche (*) eſt fermée, le muſeau forme un cône tronqué aſſez obtus.

En général la tête eſt aſſez charnue, & on y trouve des parties délicates fort agréables à manger. Au reſte ſa couleur eſt la même que celle du dos.

On trouve à la mâchoire inférieure & à la pointe du menton un appendice cartilagineux *y*, d'environ un pouce de longueur, qui ſe termine en pointe; on le nomme la *Barbe* ou le *Barbillon*. Quelques-uns ont prétendu que cet appendice imitant un ver attiroit des poiſſons que la Morue ſaiſiſſoit; mais cette idée n'eſt guere vraiſemblable, & il vaut mieux avouer qu'on ignore quel eſt l'uſage de ce barbillon, que pluſieurs poiſſons voraces, & même du genre des Morues, n'ont point.

Les yeux de cette Morue ſont grands; la prunelle, qui eſt noire, peut avoir 6 à 7 lignes de diametre; l'iris eſt blanc, & l'œil entier a 10 à 11 lignes & plus de diametre. Ces parties, ſur-tout aux jeunes Morues, ſont couvertes d'une membrane qui forme comme un voile mince & tranſparent.

Le célebre M. Camper dit dans ſon Mémoire ſur l'Ouie des Poiſſons, qu'ayant diſſéqué des yeux de quelques poiſſons du genre des Morues, & en ayant détaché les muſcles, il avoit trouvé que cet organe eſt conſtruit à peu près comme celui de l'homme.

(*) Quelques-uns diſent *la bouche*, d'autres *la gueule* des Poiſſons: dans des Ouvrages imprimés, on trouve les deux termes employés indifféremment; j'ai adopté le terme de *bouche*, parce qu'il eſt aſſez d'uſage au bord de la mer.

Je ne sais sur quel fondement quelques Auteurs ont avancé que les Morues avoient la vue fort courte. On sait qu'elles se jettent sur les appâts qu'on leur présente ; est-ce parce qu'elles les apperçoivent, ou sont-elles attirées par l'odeur? c'est ce qu'il n'est pas aisé de décider.

Quand nous examinerons les parties intérieures, nous dirons quelque chose de l'organe de l'odorat ; mais pour le présent, il suffit de faire remarquer qu'entre les yeux & l'extrémité de la mâchoire supérieure, on apperçoit deux trous *i i* qu'on a coutume d'appeller les *narines*.

Depuis le derriere des ouies *b* jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue *C*, il y avoit dans le poisson que nous décrivons, à peu près un pied 8 à 9 pouces de distance. Le dos du poisson dans cette étendue forme un arc surbaissé dont les extrémités les plus élevées répondent au sommet de la tête & à un des côtés de l'aileron de la queue. Cependant quand, étant mort, on le pose sur une table, son corps a à peu près la forme des autres poissons, ainsi qu'on le voit représenté, *Pl. XII*, *Fig.* 1. Le dessous forme aussi un arc, mais qui, depuis la gorge jusqu'à l'anus offre une bosse d'autant plus considérable que l'estomac est plus rempli, ou que les femelles ont plus d'œufs dans le corps. Ayant égard à ces exceptions qui font voir qu'on ne peut donner que des à peu près, notre poisson étant mesuré à trois pouces derriere les ouies, avoit au moins sept pouces d'épaisseur ; & il y en a qui, à la partie la plus renflée du ventre, ont jusqu'à huit à neuf pouces & plus.

Les Morues sont couvertes de fort petites écailles, peu sensibles même sous la dent ; elles sont très-adhérentes à une peau épaisse, grasse & fort délicate quand elle est cuite, lors même que le poisson a été salé.

La couleur de ce poisson sur le dos & les côtés étoit olivâtre, rembruni à mesure qu'elle approchoit du dos, elle étoit chargée de taches, tantôt gris-de-fer, & tantôt jaunes de couleur de rouille de fer. Ces couleurs s'éclaircissoient à mesure qu'on approchoit du ventre qui étoit blanchâtre. Pour bien juger de ces couleurs, il faut que le poisson soit nouvellement tiré de l'eau & en quelque façon encore en vie. De plus, la grandeur & la couleur des Morues varie beaucoup suivant bien des circonstances. L'âge du poisson est une des principales causes de ces variétés : il faut ajouter le climat, la saison, la nature du fond, vaseux ou sableux, ou couvert d'algue, enfin le sexe ; car les Pêcheurs disent qu'il y a de la différence entre les mâles & les femelles : ils assurent aussi que les Morues qu'on pêche sur le Dogger's bank ont la peau du dos d'un gris moins foncé que celles qu'on pêche en Islande, & en les ouvrant on trouve leur péritoine blanc, ce qu'on attribue à ce qu'elles se tiennent sur un fond de sable : elles sont ordinairement grandes.

On assure que les Morues qu'on pêche en Islande sur des fonds de roche couverts d'herbe, ont le dos d'un gris plus brun, & leur péritoine presque noir ; ainsi elles ne différent de celles du grand banc de Terre-neuve, que parce qu'elles sont d'un olivâtre plus brun. En général celles qu'on pêche sur les rochers nuds, ou sur le sable sont roussâtres ; & celles qu'on pêche dans les grands fonds, & qui se tiennent souvent entre deux eaux, sont communément noirâtres. Il est bon de savoir que quoique la plupart des Morues qu'on pêche sur le grand banc soient d'un gris clair, on ne laisse pas d'y en prendre des unes & des autres ; ce qui fait soupçonner qu'il s'y en rend de différents parages, puisque le fond qui est de sable a beaucoup d'étendue. Cependant il paroît qu'elles ont en général la peau du dos plus mouchetée que les Morues du Dogger's bank, de Schetland & d'Islande ; c'est peut-être ces différences qui auront engagé à distinguer les Morues, en Morues noires, Morues jaunes, Morues verdâtres, &c ; car on en prend quelquefois sur nos côtes qui ont le dos presque noir. Les Pêcheurs qui ont pratiqué leur métier sur le grand banc, à la côte d'Islande, à Schetland, & sur le Dogger's bank, estiment que toutes les Morues sont de même espece, & que les différences qu'on remarque dans leur couleur, dans leur longueur & épaisseur, ne proviennent que de la nature des fonds où elles ont séjourné, & de l'abondance ou de la disette de la nourriture qu'elles y ont trouvé, peut-être même de la qualité des aliments dont elles se sont nourries.

A l'égard du goût, on prétend que la Morue fraîche de Terre-neuve est plus délicate que celle du Nord, soit que cela dépende de la température de l'air, ou de la bonne nourriture qu'elles y trouvent. On remarque, par exemple, que les Morues d'Irlande & du Dogger's bank sont plus grasses & plus épaisses que celles d'Islande, sur-tout quand elles ont été pêchées après la harengaison, parce qu'elles ont vécu de Hareng, de Maquereau, de Sardine, &c, qui leur ont fourni une excellente nourriture & en abondance.

Les Pêcheurs traitent donc toutes ces différences de pures variétés, & attendu que toutes ces Morues leur paroissent avoir une même conformation & une même consistance de chair, ils les regardent comme ne faisant qu'une seule espece. Il y en a seulement une que quelques Pêcheurs soupçonnent être différente de celles dont nous venons de parler ; elle paroît ordinairement, dit-on, du 15 Juillet au 15 Septembre, à l'Est de l'Isle d'Islande. Elle nage toujours entre deux

eaux,

eaux, & les Pêcheurs prétendent qu'elle ne ſe tient jamais ſur le fond. Il eſt probable que ces Morues ne différent point des autres, & qu'elles viennent par bancs de la grande mer, peut-être des côtes de Norwege, étant attirées par le Hareng, dont elles font une grande conſommation. Ainſi ſi ces obſervations des Pêcheurs ſont exactes, on peut regarder ces Morues comme des poiſſons de paſſage. Cependant tout ce que nous venons de dire ſur l'identité des Morues, ne doit s'appliquer qu'à la Morue franche, *Aſellus vulgaris major*; car nous parlerons dans la ſuite des différentes eſpeces de poiſſons qu'on doit rapporter au genre commun de Morue.

On apperçoit ſur les deux côtés des Morues une raie blanche, *b c*, *Pl. IV*, *Fig.* 1, de deux lignes de largeur, qui s'étend à-peu-près depuis l'angle ſupérieur du derriere des ouies juſqu'à l'aileron de la queue; ſur la partie renflée du ventre elle forme une courbe en deſcendant, puis elle devient droite juſqu'à la queue.

Le dos des Morues eſt garni de trois ailerons *M*, *N*, *O*, *Pl. IV*, *Fig.* 1. Le premier aileron *M* de notre Morue étoit le plus élevé, & formé à-peu-près par quatorze rayons qui, comme à tous les autres poiſſons étoient liés par une membrane. Les deux autres *N*, *O*, étoient formés chacun par dix-neuf rayons. Le premier rayon de chaque aileron, c'eſt-à-dire, celui qui eſt le plus du côté de la tête, étoit plus long que tous les autres qui alloient en diminuant, de ſorte que chaque aileron étoit terminé vers l'arriere par un rayon très-court, ce qui donne aux ailerons, quand ils ſont redreſſés, une forme à peu près triangulaire.

Le premier aileron *M*, du côté de la tête, qui commençoit à peu près à l'à-plomb de l'opercule des ouies, avoit à ſon attache au dos ou à ſa baſe environ quatre pouces de largeur; à une ligne ou deux de l'endroit où ſe terminoit cet aileron, commençoit celui du milieu *N*, qui à ſon attache au corps avoit environ ſix pouces & demi ou ſept pouces de large; il étoit moins élevé & plus allongé que les deux autres: le dernier aileron *O*, le ſuivoit immédiatement, s'étendant preſque juſqu'au commencement de l'aileron de la queue, & il ſe terminoit du côté de la queue par une eſpece d'échancrure; il avoit à l'endroit où il s'attachoit au poiſſon environ quatre pouces de largeur. L'étendue des plus longs rayons de ces ailerons étoit d'environ quatre à cinq pouces. L'aileron du milieu *N*, formoit moins le triangle que les autres, parce que ſes rayons étoient moins redreſſés: enfin, ceux des ailerons tant du dos, dont nous venons de parler, que du ventre, dont il va être queſtion, étoient mous & point piquants.

L'aileron de la queue étoit peu ou point échancré. Les rayons du milieu vers *P*, avoient environ trois pouces de longueur; il y avoit à peu près cinq pouces de diſtance de l'angle *e*, à l'autre, *d*; mais le premier rayon de chaque côté *d* & *e*, étoit plus dur que les autres. Comme les rayons de ces ailerons ſont ſujets à ſe ſéparer par l'effort qu'ils ſouffrent pendant ou après la pêche, l'extrémité de l'aileron de la queue paroît ordinairement frangée.

L'anus *Q*, de cette Morue étoit placé aſſez exactement entre l'œil & le milieu *P* de l'aileron de la queue.

Entre l'anus & la naiſſance de l'aileron de la queue, il y avoit deux ailerons *R* & *S* qui reſſembloient aſſez aux ailerons *M*, *O*, du dos. L'aileron *R*, le plus voiſin de l'anus, avoit à peu près à ſon attache au ventre quatre pouces & demi de largeur, & ſon plus long rayon avoit environ cette même longueur. L'aileron *S* avoit à peu près les mêmes dimenſions; l'un & l'autre étoient formés de dix-huit ou vingt rayons plus ou moins; car, comme nous l'avons dit dans l'Introduction, le nombre des rayons n'eſt pas toujours le même. L'extrémité poſtérieure de l'aileron *S*, étoit échancrée comme la même partie de l'aileron *O*; mais elle approchoit davantage de l'aileron de la queue.

Il y avoit derriere chaque opercule, environ au tiers de l'épaiſſeur du poiſſon, une nageoire *T*, qui à ſon articulation avoit un pouce & demi de largeur; la longueur de ſon plus long rayon étoit de cinq pouces.

Il y avoit encore ſous la gorge deux nageoires *V*, qui avoient à leur articulation environ deux lignes & demie de largeur; & les plus longs rayons avoient trois pouces de longueur.

Article Second.

Deſcription de la Morue franche par ſes parties internes.

Après avoir donné une idée de la forme extérieure des Morues, en en décrivant une que j'ai eu fraîche, & que j'avois ſous les yeux; il eſt à propos de dire quelque choſe des parties intérieures.

§. 1. *De la Bouche, de la Langue & des Dents de la Morue.*

Ce poiſſon a, comme je l'ai déja dit, une fort grande bouche; elle eſt repréſentée preſque

fermée, *Pl. XII*; *Fig.* 1, très-ouverte, *Pl. IV*, *Fig.* 1, & dépouillée de la membrane qui la borde en *Z*, *Pl. IV*, *Fig.* 2, pour faire voir la langue, qui eſt arrondie, épaiſſe, large, mollette, & qui ne porte point de dents; elle n'eſt pas ſuſceptible de grands mouvements. Il eſt bon, à ſon occaſion, de faire remarquer que ce qu'on vend pour des langues de Morues & qu'on regarde comme un mets délicat, eſt formé, non-ſeulement par la langue, mais encore par toute la partie charnue compriſe entre les deux branches ou os, qui forment la mâchoire inférieure; en un mot, par la partie déſignée par des lignes ponctuées à la Figure 2, de la Planche XII: nous en parlerons dans la ſuite.

Les mâchoires ſont garnies de pluſieurs rangées de dents. Un de ces rangs, qu'on voit *Fig.* 2, eſt formé par des dents pointues qui ſont plus grandes que les autres. Une partie de ces dents eſt aſſujettie fermement dans leurs alvéoles, & d'autres ſont mobiles ou plutôt branlantes, ſe renverſant vers le dedans de la bouche. Outre ces dents, il y en a de petites qui garniſſent la voûte du palais & les premieres branchies juſqu'à l'orifice de l'eſtomac. Ces petites dents rangées tout près les unes des autres forment des aſpérités qui ſont repréſentées à la Figure 3, Pl. IV, dans la bouche: *H* eſt l'ouverture du goſier; *I I*, ſont deux cartilages durs, approchant de la ſubſtance des os, garnis de pointes qui ſont inclinées vers le goſier; *KK*, ſont deux autres pareils cartilages couverts comme les autres de petites dents ou aſpérités.

Les guignes ou branchies qui forment la voûte du palais ſont toutes garnies de dents, les unes pointues, les autres larges & applaties, comme des mâchelieres.

Rondelet ajoute qu'il y a vis-à-vis du cœur deux os longs qui empêchent que les corps durs & piquants que la Morue avale n'endommagent la gorge & le cœur; car la Morue, contre l'uſage de quantité d'animaux, avale les poiſſons comme elle les a ſaiſis, tantôt par la tête, & tantôt par la queue.

§. 2. *De pluſieurs Organes de la Morue franche.*

L, L, *Pl. IV*, *Fig.* 3, ſont les ouies ou branchies; on en a repréſenté une partie en *&*, *Fig.* 4.

Suivant M. Camper, la cervelle de la Morue & des autres poiſſons de même genre eſt petite en comparaiſon de la boîte oſſeuſe qui la renferme. Cependant cette cavité n'eſt pas vuide; ce qui n'eſt pas occupé par le cerveau, eſt rempli par une mucoſité limpide qui eſt contenue par une membrane arachnoïde très-mince & très-délicate.

A l'égard de l'organe de l'ouie, M. Camper qui s'en eſt beaucoup occupé, dit que le crâne de ce poiſſon eſt couvert en partie d'un muſcle aſſez épais, mais qui n'empêche pas que le ſon ne parvienne dans l'organe. L'oſſelet, ajoute-t-il, eſt dentelé, peſant, & flottant preſque librement dans une bourſe élaſtique, de ſorte que la moindre impreſſion doit agir ſur le nerf qui s'épanouit dans l'étendue de cette bourſe. Je ne ſuivrai pas plus loin M. Camper dans les détails anatomiques qu'il donne de cet organe; il faut les chercher dans l'Auteur même, ainſi que ce qui regarde l'organe de l'odorat. Je me contenterai de dire d'après ce célebre Auteur, que le cerveau eſt diviſé en deux lobes qui donnent chacun un ſeul nerf olfactoire, lequel s'étend dans chaque narine.

§. 3. *De l'Eſtomac des Morues.*

L'Estomac des Morues eſt fort grand, ſur-tout quand il eſt rempli de poiſſons. Ce viſcere eſt un des plus intéreſſants articles de l'anatomie de la Morue: les Pêcheurs l'appellent *Gau*, ailleurs *Meulertes*. Il eſt très-vaſte, puiſqu'on y trouve quelquefois cinq ou ſix petites Morues: mais il eſt ſingulier que la voracité de ces poiſſons les engage à avaler des corps durs ſur leſquels la faculté digeſtive ne peut avoir aucune action.

On ſait que les Morues avalent des leures de plomb qui repréſentent à peu près la forme d'un poiſſon. On a trouvé dans l'eſtomac de quelques-unes du fer, des teſſons de pots caſſés, des morceaux de verre, &c; comme le fer paroiſſoit uſé par quelques endroits, on a cru que cette éroſion du fer étoit opérée par les ſucs ſtomachiques de la Morue; mais attendu qu'on n'a point de preuve de cette puiſſance digeſtive dans aucun animal, il eſt probable que ces morceaux de fer avoient été endommagés avant que les Morues les euſſent avalés.

M. de Réaumur a bien prouvé que les Canards & les Dindons digerent tout autrement que les quadrupedes, & que la trituration opérée par leur géſier broye même le verre, & avoit aſſez de force pour aplatir un petit tuyau de fer blanc; mais l'eſtomac des Morues eſt membraneux, & ne reſſemble point du tout au géſier des oiſeaux. D'ailleurs M. de Réaumur n'a point reconnu cette action du géſier ſur les métaux; & M. Perrault ayant diſſéqué des Autruches qui avalent des morceaux de fer, qu'on a prétendu qu'elles digéroient, a trouvé des pieces de monnoie qui n'étoient que foiblement endommagées par les endroits ſeulement où elles frottoient les unes contre les autres.

La gourmandiſe des Autruches les porte à avaler indiſtinctement tout ce qu'elles rencontrent: probablement il n'en eſt pas comme des Dindons & d'autres oiſeaux qui terminent leurs repas par avaler une aſſez

grande quantité de ſable, probablement pour aider à la trituration de leurs aliments dans le géſier. Encore un coup l'eſtomac de la Morue ne reſſemble pas au géſier des oiſeaux, & il peut ſe faire plutôt qu'elles rejettent ce que leur eſtomac ne peut digérer, comme font les chiens & les oiſeaux de proie qui vomiſſent par pelotons les plumes qu'ils ont avalées avec la chair des oiſeaux dont ils ſe nourriſſent : mais comme on eſt toujours diſpoſé à adopter le merveilleux, on a avancé que les Morues rejettent même leur eſtomac qui ſe retourne & ſort par leur bouche, comme une poche qui, après avoir été nettoyée par l'eau, rentre à ſa place naturelle, & que tout de ſuite les Morues avalent avec avidité tout ce qu'elles rencontrent. Ce fait étant une pure allégation que nous ne voyons appuyée d'aucune bonne obſervation, nous croyons devoir nous abſtenir d'y mettre notre confiance. Nous dirons dans la ſuite comment les Matelots préparent l'eſtomac des Morues pour faire un manger médiocre, qu'on appelle *Tripe de Morue*, & comment ils remettent à ſa place un eſtomac de Morue qui a été tiré hors de la bouche par un hameçon.

§. 4. *Des Inteſtins.*

On trouve au-deſſous de l'eſtomac, les inteſtins dont nous avons repréſenté en *E*, *Fig.* 5, un bout ouvert pour faire voir des glandes qui ſont attachées au velouté. Il y a au-deſſous de l'eſtomac ſix appendices vermiculaires qui ſe diviſent en pluſieurs branches. Nous aurons occaſion de les repréſenter ailleurs. On voit en *F*, *Fig.* 5, la valvule inteſtinale, & en *G*, le rectum.

§. 5. *De la Veſſie à air ou pneumatique, & de l'urinaire.*

La Figure 6, repréſente la veſſie à air *A A*, qui eſt épaiſſe, gélatineuſe, fermement attachée au dos, & qui s'étend juſqu'au deſſous de l'anus : *B B*, ſont deux muſcles qu'on apperçoit aux côtés de cette veſſie ; & *C C*, deux appendices qui l'attachent par le haut : elle fournit un mets délicat.

La Figure 7, repréſente cette même veſſie ouverte, pour faire voir une chair rouge & glanduleuſe *D* qui y eſt attachée intérieurement.

Les reins s'étendent dans toute la longueur du dos, depuis le diaphragme juſqu'à l'anus, & aboutiſſent à la veſſie urinaire, qui a une forme oblongue.

§. 6. *Du Pancréas, du Foie, de la Véſicule du Fiel, & de la Rate.*

Blasius dit qu'il y a dans les Morues ſix conduits du pancréas, qui ſont beaucoup plus gros & plus ſenſibles que le canal ſyſtique, qui aboutit dans les inteſtins au-deſſous des appendices vermiculaires.

Le foie eſt rouge-pâle, diviſé en trois lobes, & très-huileux.

La véſicule du fiel eſt grande ; le canal ſyſtique aboutit dans les inteſtins au-deſſous des appendices vermiculaires.

La rate eſt noire & allongée.

§. 7. *Du Péritoine.*

Nous avons déja fait obſerver que dans certaines Morues, le péritoine eſt blanc, & qu'à d'autres il eſt brun ou noirâtre ſuivant la nature des fonds où on les pêche.

Ceci a quelque rapport à ce qu'on remarque fréquemment dans les Ecreviſſes ; elles ont ſous l'enveloppe cruſtacée de leurs corps des filets qu'on nomme communément le *Foin* : il eſt blanc aux Ecreviſſes qui vivent dans des eaux claires & vives ; mais brun, preſque noir, lorſqu'on les pêche dans des eaux ſtagnantes & vaſeuſes.

§. 8. *Du Cœur.*

Le cœur eſt figuré comme un noyau de datte ; il eſt placé, de même qu'à la plupart des poiſſons, entre les branchies. La groſſe artere au ſortir du cœur ſe diſtribue aux ouies par un nombre infini de ramifications, comme aux autres poiſſons ; c'eſt pourquoi je ne m'étendrai pas davantage ſur la diſtribution des vaiſſeaux, non plus que ſur des détails de fine Anatomie, qui ne conviennent que dans des traités particuliers de la ſcience anatomique.

La chair de la Morue eſt délicate & d'aſſez bon goût : cependant elle eſt un peu fade quand elle eſt fraîche ; c'eſt pourquoi on lui fait une ſauce un peu relevée : elle ſe leve par écailles ou feuillets.

Concluſion de la deſcription de la Morue.

Après ce que nous venons de dire dans l'Article premier ſur les parties externes, & dans l'Article ſecond ſur les parties internes, je crois qu'on a une idée aſſez juſte de la Morue franche, ou de *l'Aſellus major vulgaris* de Willughby. Mais ce poiſſon étant d'un très-grand uſage, il convient d'expliquer exactement comment on le pêche, & les différentes préparations qu'on lui donne : nous allons eſſayer de le faire dans les Articles ſuivants.

Article Troisieme.

Idée générale de ce que nous avons à dire ſur la Morue franche ou Cabillaud, & ſur ſes préparations.

Cette eſpece de Morue ſe multiplie à un tel point, qu'elle fournit la principale nourriture à pluſieurs peuples du Nord, une partie du Danemarck, de la Norwege, de la Suéde, de l'Iſlande, du Groenland, des Iſles Orcades, de Schetland ou Hitland, preſque toute la Moſcovie, & beaucoup d'autres pays où le poiſſon ſec fait un objet principal de la nourriture ; ce qui n'empêche pas qu'on n'en tranſporte beaucoup dans quantité de pays où l'on recherche la Morue, quoiqu'on n'y manque pas d'autres aliments, même d'excellents poiſſons frais, comme dans le Levant & dans tous les Ports de la Méditerranée & de la Baltique, où l'on pêche peu ou point de Morue franche.

Malgré cette énorme conſommation de ce poiſſon, on verra qu'il s'en trouve une grande quantité dans le Nord ſur les côtes de Norwege, dans les Etats du Roi de Danemarck, en Iſlande, à Schetland, & dans toute l'Amérique Septentrionale.

On lit de plus dans l'Hiſtoire Générale des Voyages, *in*-4°. *Tome V.* n°. 204, qu'on diſtingue au Cap de Bonne Eſpérance pluſieurs eſpeces de Cabillauds. Les plus communs, dit-on, ſont couleur de cendre, longs de deux à trois pieds, avec de grandes écailles & des nageoires fort dures ; leur chair eſt tendre & délicate lorſqu'elle eſt fraîche ; quand elle eſt ſalée, elle fait la nourriture des Eſclaves.

Excepté la grandeur des écailles & la dureté des nageoires, cette courte deſcription conviendroit aſſez à notre Cabillaud.

Nous avons un Mémoire envoyé du Pérou, dans lequel il eſt dit qu'on y pêche, ſur-tout le long de la côte, en Octobre & Novembre, des poiſſons qu'on appelle *Morue* ; comme on n'en donne aucune deſcription, nous ne pouvons pas décider ſi ce poiſſon eſt notre Morue ou Cabillaud.

L'Amiral Anſon dit dans ſon Voyage, qu'il a pris de très-grandes Morues à l'Iſle de Juan Fernandez. Comme preſque tous les Voyageurs laiſſent de pareilles incertitudes, nous ne nous arrêterons pas davantage à ce qu'ils ont dit des Morues.

Outre que la pêche de ce poiſſon fournit, comme nous l'avons dit, une branche conſidérable de commerce, elle a encore l'avantage de former d'excellents Matelots. Les équipages des bâtiments qui font cette pêche, ayant fréquemment à lutter contre des mers orageuſes, ils apprennent leur métier ; & quoiqu'ils

quoiqu'ils aient à ſupporter des travaux fort rudes, il en périt beaucoup moins que dans les navigations douces des Iſles du Vent.

Les différentes préparations qu'on donne à la Morue, nous engagent à diviſer ce qui nous reſte à dire ſur ce poiſſon en quatre Articles principaux.

Dans l'un, il s'agira des Morues que l'on prend aſſez près des côtes de France, de Hollande, d'Angleterre, d'Ecoſſe & d'Irlande, pour être mangées fraîches.

Nous expliquerons dans un autre la pêche & la préparation de la Morue, qu'on appelle *Verte*, qui eſt ſalée & point ſéchée.

Nous traiterons dans le ſuivant de celle qu'on ſeche après l'avoir ſalée.

Nous nous occuperons enfin de la Morue que l'on ſeche ſans l'avoir ſalée, & qu'on nomme *Stockfish*, c'eſt-à-dire, *Morue en bâton.*

Article Quatrieme.

Des Pêches qui ſe pratiquent aſſez près des côtes de France, de Hollande, d'Angleterre, d'Ecoſſe & d'Irlande, pour que les Morues puiſſent être mangées fraîches.

Les Morues, dont on peut admettre la ſource dans le Nord, ſe diſtribuent dans une grande partie de l'Océan. Il y a peu d'endroits dans cette grande mer où l'on ne prenne quelques Morues; mais dans pluſieurs elles y paroiſſent en ſi petite quantité, qu'on ne daigne pas y établir des pêches uniquement pour cet objet; pendant que dans d'autres elles s'y montrent dans la plus grande abondance.

Puiſque nous nous propoſons de parler dans cet Article de celles qui ſe prennent dans notre continent, il eſt bon d'être prévenu que quoique les Morues ſoient des poiſſons du Nord, elles ſe retirent dans les grands fonds lorſqu'il fait très-froid, & qu'elles paroiſſent ſur les bancs près des côtes & dans les golfes lorſque l'air eſt adouci; néanmoins des bancs ou bouillons de poiſſons dont elles ſe nourriſſent les engagent à paroître plutôt ou plutard dans certains endroits où les Pêcheurs vont les chercher, non-ſeulement parce qu'elles s'y raſſemblent en grand nombre, mais encore parce que la pêche y eſt plus facile que dans les grands fonds.

L'incertitude de l'arrivée de ces poiſſons ſur les bancs donnent à ceux qui en ſont voiſins un grand avantage ſur ceux qui en ſont éloignés, puiſqu'ils peuvent ſans s'expoſer à de longues traverſées, aller examiner ſi ces endroits ſont meublés de Morues, afin d'y venir enſuite en nombre pour y faire leur pêche.

§. 1. *Pêche de la Morue ſur les côtes de France.*

Quoique les Morues ne ſoient pas fort communes ſur nos côtes, on ne laiſſe pas d'y en prendre quelques-unes, ſoit dans les parcs, ſoit avec des cordes garnies d'haims qu'on tend pour prendre d'autres poiſſons, ſoit dans les folles qu'on tend par fond, ou d'autres filets, quoiqu'on n'ait point en vue la pêche de la Morue. Il n'eſt pas ordinaire de prendre de groſſes Morues par ces ſortes de pêches; mais on en prend aſſez communément dans la Manche de jeunes qui ne ſont pas plus groſſes que des Merlans, & que les Chaſſes-marée confondent dans leurs paniers avec ce poiſſon.

M. le Teſtu, Tréſorier des Invalides de la Marine à Dieppe, m'a envoyé de ces petites Morues pêchées dans la Manche; elles ont tous les caracteres des grandes, & il m'a marqué en avoir une qui n'avoit que ſix pouces de longueur totale. Bien des gens les confondent avec le Merlan; cependant leur chair, qui eſt fort bonne, a plus de conſiſtance, & les connoiſſeurs ſavent bien en faire la différence.

On prend plus communément de groſſes Morues ou Cabillauds, à l'ouverture de la Manche ou à l'entrée de la mer d'Allemagne; on tend pour cela de groſſes cordes par fond, garnies d'haims, à peu près ſemblables aux cordes par fond que nous avons repréſentées dans la premiere Section de la premiere Partie de cet Ouvrage, *Pl. XX, Fig. 2*, &

ces Morues ſe conſomment fraîches dans les villes voiſines de la mer ; on en chaſſe même à Paris lorſque l'air eſt frais ; elles s'y vendent ſous le nom de *Cabillaud*, parce que communément elles viennent des ports de Flandres où les Morues ſe nomment ainſi. Cette pêche aux groſſes cordes ſe pratique aſſez communément par les Pêcheurs de *Ghivede*, Village de l'Amirauté de Dunkerque, qui eſt ſitué à l'ouverture de la mer d'Allemagne.

§. 2. *Pêche à l'embouchure de la Meuſe.*

La Morue qui ſe pêche à l'embouchure de la Meuſe, & qu'on nomme dans le commerce *Morue de Meuſe*, eſt un gros Cabillaud, puiſqu'on en prend qui peſent juſqu'à vingt livres : il eſt très-délicat & plus eſtimé que celui du grand Banc & de l'Iſlande ; auſſi ſe vend-il plus cher : une partie ſe conſomme frais ; les Hollandois ſalent le reſte en barrils, ainſi que nous l'expliquerons dans la ſuite. Comme cette Morue peut être mangée fraîchement ſalée, cette circonſtance contribue beaucoup au mérite qu'on lui accorde.

§. 3. *Pêche des Morues ſur les côtes d'Ecoſſe.*

Les Écoſſois font l'été la pêche des Morues ou Cabillauds, le long de leurs côtes, avec des haims, dans de petites chaloupes, qui reviennent tous les ſoirs à terre & rapportent leur poiſſon ; mais ils font des pêches plus conſidérables ſur des rifs & bancs qui ſont au nord de l'Écoſſe : la plupart de ces Morues ſe conſomment fraîches.

Quand les Pêcheurs s'écartent à douze ou quinze lieues au large de Boukeners, & qu'ils appréhendent que leur poiſſon ne ſe gâte, ils le ſalent à demi ; ce peu de ſel raffermit la chair, & lui donne un goût relevé qui la rend plus agréable que celle qui eſt fraîche.

Ordinairement les Écoſſois quittent vers la mi-Juin la pêche du nord de l'Écoſſe, pour aller plus au nord, ou pêcher ou s'accommoder des poiſſons que les naturels du pays ont pêché & préparé, & ils viennent à leur retour s'établir ſur le Dogger's bank.

Les Dieppois ont quelquefois envoyé aux côtes d'Écoſſe faire la pêche de la Morue avec leurs grands drogueurs, qu'ils armoient de dix-huit à vingt hommes ; ils quittoient toujours ces côtes vers le 20 du mois d'Août, pour ſe rafraîchir chez eux, y prendre des vivres, & partir enſuite pour la pêche du Hareng à Yermuth, & cet uſage étoit tellement établi que l'équipage pouvoit obliger le maître d'appareiller le lendemain de la S. Barthélemi. Cette condition ſubſiſte encore lorſque les bateaux François qui vont au Nord, ſe propoſent de faire l'une & l'autre pêche.

Quoi qu'il en ſoit, ces Morues nouvellement ſalées arrivant de bonne heure, étoient recherchées par les Marchands.

§. 4. *Pêche de la Morue en Irlande.*

La partie du Royaume d'Irlande la plus abondante en Morue, eſt à l'Oueſt, aux environs de la baye Dingle ; elle ſe fait depuis la S. Michel juſqu'au mois de Mai.

On m'a aſſuré qu'on pêchoit des Morues en Irlande dans la Shure, riviere de Waterford, depuis le mois de Juin juſqu'à celui de Novembre.

On y prend, dit-on, les Morues dans des parcs ouverts qui préſentent leur embouchure à la marée montante. Ces parcs ſont terminés par une manche où elles entrent. Pour les y prendre avant que la marée ſoit entiérement retirée, on conſtruit auprès de la manche un échafaud qui a huit pieds en quarré ; il eſt formé de forts pieux qui ſont à un pied les uns des autres & aſſez longs pour que l'échafaud ne ſoit point recouvert par la haute mer.

Cet échafaud ſert à relever la manche pour prendre le poiſſon, avant que la mer ſoit retirée.

On voit de ces parcs établis dans la baye de la riviere, & même, à ce qu'on aſſure, juſqu'à Waterford, qui eſt à une lieue de la mer, où apparemment la marée remonte & où l'eau eſt ſalée. (*)

Les parcs de la baye ſont établis à quarante ou cinquante braſſes du rivage. Il eſt ſenſible que ces Morues, ainſi que celles qui ſe trouvent dans les parcs & les filets de nos Pêcheurs, ſont très-ſaines, & en état d'être tranſportées dans les barques à vivier dont nous parlerons dans un inſtant.

§. 5. *Pêche de la Morue ſur le Dogger's bank.*

On pêche des Morues ſur pluſieurs bancs & riffs qui ſont hors la Manche dans la mer d'Allemagne. Mais je me bornerai à parler de celle qui ſe fait ſur le Dogger's bank ou Banc des Chiens, qui a environ cinquante lieues d'étendue, & qui eſt ſitué entre la côte occidentale d'Angleterre, & celle des

(*) Il n'y a pas lieu d'être ſurpris qu'on pêche des Morues à l'embouchure des rivieres où l'eau eſt ſalée ; on prétend ſeulement qu'elles y maigriſſent : mais il paroît que Leeuwenhoek & Schonevelde ont penſé que les jeunes Morues ſe trouvoient dans l'eau douce, où ils diſent qu'elles ſe nourriſſent de Brochets, de Truites, de Perches, &c.

Schonevelde dit même qu'il y a des *Aſellus* qui paſſent de la mer à l'embouchure de l'Oder, riviere d'Allemagne qui traverſe la Siléſie, & ſe décharge dans la mer Baltique ; & auſſi dans l'Elbe, fleuve d'Allemagne qui ſe jette dans la mer au-deſſus de Hambourg, & d'autres fleuves, ſoit pour y dépoſer leurs œufs, ou y étant attirées par des bancs de poiſſons qui ſe trouvent l'automne dans ces fleuves ; mais nous ne ſavons pas ſi ces Aſellus ſont notre Morue franche ou Cabillaud, ou des poiſſons du même genre dont j'aurai occaſion de parler dans la ſuite, d'autant que pluſieurs Auteurs diſent qu'il y a peu de vraie Morue dans la mer Baltique.

Provinces - Unies à l'Orient. Comme ce banc eſt conſidérable, je crois qu'il convient de le choiſir pour faire comprendre ce qui ſe peut pratiquer ſur les autres.

Il eſt probable que le nom qu'on a donné à ce Banc, vient de ce qu'on y trouve quelquefois une prodigieuſe quantité de Chiens de mer, qui s'y rendent par bancs ou bouillons, comme les autres poiſſons de paſſage.

Puiſque les Pêcheurs de toutes ces Nations peuvent faire par-tout leur métier en pleine mer, pourvu qu'ils reſtent dans leur bâtiment, il ſuit de là qu'il leur eſt permis d'aller pêcher ſur le Dogger's bank; mais comme ce banc eſt aſſez près de la Hollande, les Pêcheurs de cette nation le fréquentent plus que toute autre; ils ont des vaiſſeaux de ſoixante à quatre-vingts tonneaux, & d'autres beaucoup plus petits qui y font deux ou trois voyages par an; quelques-uns même y continuent leur pêche ſans interruption pendant cinq à ſix mois; en ce cas ils chargent les poiſſons qu'ils ont pris ſur de petits bâtiments qui les tranſportent en différents ports de Hollande: d'autres quittent cette pêche en Septembre, pour aller à celle du Hareng à *Yermuth*, & reviennent enſuite reprendre leur pêche ſur le Dogger's bank, ne rentrant chez eux que quand ils y ſont forcés par le mauvais temps, quand les vivres leur manquent, ou encore lorſqu'ils ont fait leur cargaiſon.

Quoique ce banc ſoit à environ cinquante lieues des côtes de Hollande, ils ne laiſſent pas d'y tranſporter quelquefois des Cabillauds en vie, au moyen des barques à vivier, dont nous avons donné un plan ſur la Planche XI de la troiſieme Section, premiere Partie, & une autre d'une conſtruction différente dans cette Partie, *Pl. V*, entre leſquelles il y en a qui contiennent juſqu'à mille Morues ou Cabillauds; mais pour cela il eſt bon que les Morues n'aient point été trop bleſſées par les gros haims qu'on emploie pour cette pêche. Cependant on m'a aſſuré qu'ayant ôté avec précaution un haim, qui avoit tiré l'eſtomac hors de la bouche & fait rentrer l'eſtomac dans le corps de l'animal, avec un bout de corde commis ferme, ces Morues n'étoient pas mortes dans le vivier où on les avoit miſes; mais ils prétendent que dans cette opération l'eſtomac ſe remplit d'air qui feroit mourir la Morue, s'ils ne procuroient pas une iſſue à cet air; pour cela ils percent l'eſtomac avec un petit couteau pointu par-deſſous l'ouie; l'air étant ſorti, ils mettent les Morues dans le vivier avec les autres.

Quelques-uns s'imaginent que les Morues engraiſſent dans les viviers des ces barques où on leur fournit de la nourriture; mais ce n'eſt pas l'avis commun, & on eſt bien content lorſque les Morues arrivent en vie à leur deſtination; car il en périt quelquefois beaucoup, quand on eſt pris de gros temps dans la traverſée.

La Morue qu'on pêche ſur le Dogger's bank, eſt la même que celle du grand banc de Terre-Neuve, & ſi elle eſt plus blanche lorſqu'elle eſt ſalée, cette différence dépend de ſa préparation, ainſi que je le ferai appercevoir dans la ſuite; mais elle a toujours l'avantage d'être très-fraîche, nouvellement ſalée, & de primer beaucoup celle de Terre-Neuve.

On trouve ſur le Dogger's bank des endroits où il n'y a que douze à quatorze braſſes d'eau, ce qui y rend la pêche bien commode; mais on y rencontre peu de poiſſon, les Morues ſe plaiſant dans des endroits où il y a ſoixante juſqu'à quatre-vingts braſſes d'eau: alors la pêche eſt fatigante; mais c'eſt dans ces endroits qu'on prend les plus beaux poiſſons.

Quoiqu'on prépare des Morues en vert ſur ce banc, nous croyons devoir remettre les détails qui regardent cette préparation à l'endroit où nous traiterons des pêches beaucoup plus conſidérables qui ſe font ſur le grand banc de Terre-Neuve.

Article Cinquieme.

Des Pêches qui ſe font en Amérique Septentrionale, en pleine mer; & de la Préparation de la Morue verte qu'on ſale & qu'on ne ſeche pas.

On fait la pêche de la Morue dans l'Amérique Septentrionale en bien des endroits, comme en Acadie, dans la baye de Canada, ſur le Banc verd, les Battures de l'iſle de Sable, &c; mais comme c'eſt ſur le grand banc de Terre-Neuve qu'on fait la plus grande pêche du poiſſon qu'on prépare en vert, nous inſiſterons principalement ſur la pêche qui ſe fait ſur ce banc, ſans cependant nous diſpenſer de parler de celles qui ſe font ſur les autres bancs de ce continent; car notre intention eſt de conſidérer cette pêche en elle-même, ſans avoir égard aux Nations qui la pratiquent, excepté quand il s'agira de quelque ſingularité qui ſera particuliere aux Pêcheurs d'une Nation ou d'une Province.

§. 1. *Saiſons où l'on peut faire la pêche de la Morue, dans l'Amérique Septentrionale.*

Les pêches accidentelles dont nous avons parlé dans l'Article précédent, n'ont point de ſaiſon marquée ; mais on fait des pêches réglées de ce poiſſon ſur les bancs de l'Amérique Septentrionale, ainſi que dans les mers du Nord. Je vais eſſayer d'en donner une légere idée.

Quoique les côtes de l'Acadie ſoient en général long-temps occupées par les glaces, l'extrémité occidentale s'en dégarnit aſſez tôt pour que la Morue commence à donner au Cap de Sable (*Voyez la Carte Pl. I.*) dès le mois de Mars ; puis remontant lentement du côté du Nord le long de la côte, ces poiſſons ſe rendent vers les premiers jours de Mai ſur les bancs de l'iſle de Sable. On prétend même qu'on peut pêcher durant l'hiver en quelques endroits de la côte de l'Acadie, lorſque les havres & les bayes de l'iſle de Terre-Neuve ſont glacés ; mais alors la mer eſt très-dangereuſe dans tous ces parages, où on a vu pluſieurs fois des navires pris par les glaces.

Quand on tombe dans des brumes qui chargent de givre les cordages, on ne peut manœuvrer ; & il n'y a guere que ceux qui ont leurs habitations à portée de ces parages, qui puiſſent profiter des circonſtances favorables pour pratiquer cette pêche.

Souvent dans le mois d'Avril, la Morue commence à frayer dans les bayes de l'Amérique Septentrionale ; alors elle ne fait que paſſer ſur le banc de Terre-Neuve, & pour cette raiſon la pêche y eſt très-incertaine.

La ſaiſon du frai continue quelquefois en Amérique juſqu'en Juin.

Indépendamment de cette marche des Morues : elles ſont attirées par des poiſſons dont elles ſont très-friandes. C'eſt pourquoi on peut commencer la pêche des Morues au Cap Breton & vers l'Acadie dans les premiers jours de Mai, parce que c'eſt la ſaiſon de l'arrivée des Harengs dans ces parages, où ils reſtent juſqu'à la fin de Septembre.

Ce qui ſe trouve encore de glace en quelques endroits aux mois de Mai, Juin & même Juillet, n'interrompt pas ordinairement la pêche, attendu que ces terres ſont plus Oueſt que l'iſle de Terre-Neuve ; quelquefois cependant on eſt forcé de ne rien faire juſqu'en Juin. Et quoiqu'aſſez ſouvent on puiſſe prendre des Morues dès le mois d'Avril ſur la côte Sud de l'iſle de Terre-Neuve, où ſont Plaiſance, S. Pierre, &c, pour l'ordinaire on n'y commence la pêche que vers le 20 de Mai.

Abſolument parlant, il ſeroit poſſible de faire la pêche dès le mois d'Avril dans les bayes du golfe S. Laurent, qui baigne à l'Oueſt l'iſle de Terre-Neuve ; mais il eſt prudent de ne pas le tenter : on y courroit trop de riſques, tant de la part des vents, qu'à cauſe des glaces dont on pourroit être ſurpris : c'eſt pour ces raiſons que les Pêcheurs n'entrent dans la grande baye qui fait partie du golfe, que vers le 15 de Juin ; cependant on peut y arriver plutôt & plus ſûrement par le Cap Breton ; mais aſſez ſouvent ce ſeroit inutilement, la Morue ne s'y portant en abondance que vers le 20 Juin, qu'elle y eſt attirée par les Harengs.

A peu près dans le même temps les glaces permettent de pêcher à la bande de l'Eſt de l'iſle de Terre-Neuve, qui eſt ce qu'on appelle le *petit Nord*, d'autant que les Harengs s'y montrent ſouvent dès les premiers jours de Juin. Les Capelans, autre poiſſon dont les Morues s'accommodent très-bien, paroiſſent ſouvent vers la fin de Juin ; & ils y reſtent juſqu'au mois d'Août. A peu près dans ce temps-là ils ſe retirent, & les Morues qui les ſuivent diſparoiſſent.

On voit, par ce que nous venons de dire, que les Morues n'ont point une marche réglée. Nous devons ajouter qu'elles affectent tantôt un lieu & tantôt un autre ; de ſorte qu'aux endroits où aſſez ſouvent elles ont donné abondamment pluſieurs années de ſuite, il ſurvient une année où l'on n'y en rencontre que peu ; quelquefois même, après avoir commencé la pêche avec ſuccès dans un canton, il faut l'abandonner, parce qu'on n'y prend plus rien. Cependant étant prévenu de ces différences accidentelles, on peut dire en général : 1°, Que vers le 15 de Juin ou un peu plus tard, les Morues, ſur-tout les jeunes, quittent les grands fonds pour aller à la pourſuite des Capelans ; elles s'approchent alors de la ſurface de l'eau, ſur les bancs ou aſſez près des côtes. 2°. C'eſt dans le mois de Juillet, que la pêche en eſt la plus abondante ſur le grand banc. 3°, Ce poiſſon y eſt plus rare dans le mois d'Août, ſaiſon où il ne trouve plus de Capelans ni de Harengs, & où paroiſſent ordinairement les Chiens de mer qui font fuir toutes les eſpeces de poiſſons. 4°, On recommence à prendre des Morues ſur les bancs dans le mois de Septembre quand les vents permettent de pêcher. 5°, En Octobre les bords des bancs de cette Iſle fourniſſent beaucoup de Morue ; mais les glaces commencent déja à être abondantes : cependant on continue quelquefois la pêche à l'Iſle Royale, & aux côtes de l'Oueſt, juſqu'à la fin de ce mois ; mais vers le milieu de Septembre les ports & les bayes ſont très-ſouvent couverts de glace.

Nous parlerons ailleurs des mers du Nord. Mais il eſt bon d'être prévenu que toutes les époques que nous venons de rapporter ſont ſujettes à beaucoup de variations.

Ceux qui ont leurs habitations à portée

des

des endroits où l'on fait la pêche, peuvent bien, comme nous l'avons dit, profiter de la circonſtance des ſaiſons, pour prendre des Morues; mais ceux qui ſont éloignés des bancs & des poſtes, ſont privés de cet avantage.

Si, par exemple, pour ſaler par un temps frais, un bâtiment partoit de France en Septembre dans la vue de revenir en Janvier, outre qu'il courroit riſque de ne trouver que peu de Morues ſur les bancs, parce qu'une partie ſe ſeroit retirée dans les grands fonds, il s'expoſeroit à eſſuyer de fort gros temps; c'eſt ce qui engage à ne faire partir les Navires qu'en Mars, Avril, Mai & Juin, pour revenir en Septembre, Octobre ou Novembre; cependant ceux qui ſont rendus ſur le banc en Avril priment ordinairement les autres au retour, & font une vente plus avantageuſe.

Une partie de ce que nous venons de dire regarde plutôt la pêche que l'on fait le long des côtes, que celle qu'on fait en pleine mer, & par conſéquent appartient plus directement à ce que nous traiterons dans l'Article ſuivant, où il s'agira de la Morue ſeche. Ainſi il convient de nous reſtreindre à ce qui concerne la pêche ſur le grand Banc.

Ceux qui ſont à portée de ce banc peuvent y faire la pêche toute l'année, comme les Hollandois ſur le Dogger's bank. Les Nantois peuvent primer les Normands en partant en Février pour rapporter du poiſſon de primeur: quand la pêche eſt heureuſe, leur campagne eſt ordinairement de cinq à ſix mois; mais certaines années il leur en faut dix. Les Grandvillois, les Malouins, les Rochelois, ceux de la Tremblade, &c, y emploient moins de temps à proportion de celui qu'ils gagnent ſoit par la proximité du lieu de la pêche, ſoit à cauſe de la commodité qu'ils ont de prendre leur ſel dans leur voiſinage; ainſi ordinairement leur retour prévient celui des Normands.

Quoi qu'il en ſoit, les ports de France où l'on arme pour la pêche de la Morue verte, ſont Dunkerque, Gravelines, S. Valery, Feſcamp, Dieppe, le Havre, Honfleur, Cherbourg, Grandville, S. Brieuc, la Rochelle, S. Malo, Bordeaux, les Sables d'Olonne, &c.

§. 2. *Des lieux où l'on peut s'établir pour faire la pêche de la Morue Verte.*

C'est principalement ſur le grand Banc de Terre-Neuve qu'on s'établit pour pêcher la Morue qu'on prépare en vert; cependant on pratique encore cette pêche ſur d'autres bancs, tels que le Banc à Verd, le Banquereau, le Banc aux Orphelins, les battures de l'Iſle de Terre-Neuve, &c; mais nous obſerverons que pour la Morue qu'on veut préparer en verd, on s'établit toujours en pleine mer, & rarement à la vue des terres. On eſtime que le grand banc, *Pl. II*, a près de deux cents lieues de longueur, ſur ſoixante de large au milieu; ſes deux bouts ſe terminent à peu près en pointe dont la plus Septentrionale eſt environ à quarante lieues de la côte Eſt de l'Iſle de Terre-Neuve.

On connoît qu'on en approche lorſque la ſonde indique 70, puis 60, puis 50, 40, 30 braſſes, & encore quand on apperçoit beaucoup d'oiſeaux, qui s'y rendent pour ſe nourrir des iſſues des Morues qu'on jette à la mer, ou pour attraper des Capelans, quand ils s'approchent de la ſurface de l'eau.

Les Morues du grand Banc ſont plus groſſes & plus graſſes, que celles qu'on prend dans les mers du Nord.

Le Banc à Verd eſt par le travers de l'Iſle S. Pierre, & le Banquereau entre le grand Banc & le Banc à Verd: de deſſus ces trois bancs on n'apperçoit point la terre.

Le Banc des Orphelins eſt dans le golfe S. Laurent, à dix ou douze lieues des côtes de Canada; & comme elles ſont fort élevées, on les apperçoit par les beaux temps de deſſus ce banc.

Ceux qui pêchent ſur les battures de l'Iſle de Sable courent des riſques quand il ſurvient des vents qui portent à terre, & les Morues qu'on y prend ſont ordinairement maigres.

Pour cette pêche, les équipages ſe tiennent dans les bâtiments qui leur ont ſervi à ſe rendre ſur les bancs, & ils ſe tiennent preſque toujours à la dérive.

Le parage le plus avantageux & celui qui eſt le plus fréquenté, eſt entre le 44 & le 46e dégré de latitude, *Pl. II.*

Quelques-uns, par aventure, entrent dans la grande baie, pour pêcher ſur le Banc des Orphelins, & ſur le petit banc de Bridel, lorſqu'ils eſpérent y faire une meilleure pêche que ſur le grand Banc, ou ſur les autres qui ſont hors de la baie.

Pour le ſuccès de la pêche, en quelque lieu qu'on la faſſe, il eſt important de choiſir un bon poſte; c'eſt pourquoi les Capitaines doivent bien examiner ſur la Carte la poſition des bancs & des hauts fonds, pour choiſir ceux qui communément ſont plus poiſſonneux; car tous les fonds ne ſont pas également fréquentés par les Morues. Il réſulte de ces connoiſſances que certains Capitaines reviennent preſque toujours avec leur charge complette, pendant que d'autres ont tout au plus la moitié de leur cargaiſon.

S'il arrive plus fréquemment aux Hollandois de faire une bonne pêche, c'eſt qu'ils ſont laborieux, patients, & qu'ils ne ſe découragent point. Comme ils ont fréquemment leurs équipages à gages, ils en profitent

le plus qu'ils peuvent, leurs bâtiments étant bien approvisionnés pour une campagne de six ou huit mois, ils sont continuellement occupés de leur pêche ; s'ils ne trouvent point de poisson dans l'endroit où ils comptoient s'établir, ils en vont chercher un autre, & suivant les circonstances ils changent plusieurs fois de parages ; la grande habitude qu'ils ont de la pêche leur indiquant, au moins avec quelque vraisemblance, le lieu où ils doivent se porter ; & lorsqu'à force de travail ils en ont trouvé un favorable, ils en profitent, travaillent avec toute l'activité possible, & reviennent avec une bonne cargaison : ce qui n'arrive pas aux Pêcheurs impatients, qui ne trouvant point de poisson au lieu qu'ils s'étoient proposé d'occuper, reviennent à demi-charge ; au contraire, quand les Hollandois désespérent de faire une bonne pêche de Morue, ils essaient de parfaire leur cargaison avec du Hareng ou du Maquereau, s'étant approvisionnés au depart des ustensiles qui conviennent pour ces pêches.

Comme ils tiennent la mer fort longtemps, s'ils sont pris d'une tempête, ils amenent leurs vergues, ils mouillent une bonne ancre avec deux ou trois cables épissés les uns au bout des autres ; ils ferment les écoutilles, amarrent la barre du gouvernail, & attendent le beau temps, étant renfermés dans leur bâtiment.

De même quelques bâtiments François étant partis pour pêcher du Maquereau sur les côtes d'Islande, & n'y trouvant que peu de poisson, se sont hasardés d'aller pêcher de la Morue sur le grand Banc, quoiqu'ils ne fussent pas équipés pour cette pêche ; & ils sont revenus au bout de quatre mois avec une assez bonne cargaison, ayant salé leurs Morues dans les barrils qui étoient destinés pour le Maquereau.

En ce cas les équipages souffrent beaucoup de la rigueur du climat, n'étant point à l'abri, comme ils le sont dans les navires équipés pour la Morue verte ; & les bâtiments qui vont à la pêche du Maquereau ayant leur pont fort bas & un grand coffre, ils sont fort incommodés par les coups de mer qu'on éprouve dans ces parages ; néanmoins avec un peu plus de fatigue, ils sont parvenus à faire leur pêche avec autant de succès que ceux qui étoient appareillés pour la pêche de la Morue.

Comme la bonté des appâts contribue beaucoup au succès de la pêche, on a proposé plusieurs moyens de s'en procurer ; ce sont à ceux qui ont beaucoup fréquenté ces mers, & pratiqué la pêche de la Morue, à prêter une singuliere attention pour s'en procurer, & à faire sur cela toutes les tentatives qui pourront leur promettre quelque succès.

§. 3. *Idées générales des Fonds, & des circonstances favorables à la Pêche.*

Outre ce que nous venons de dire des positions avantageuses pour la pêche de la Morue, les Matelots regardent comme bons fonds, ceux de roches pourries, de coquillages, & aussi ceux de terre grasse ; les fonds rouges sont pour l'ordinaire abondants en coquillages. Les Morues trouvant à se nourrir sur de semblables fonds ; elles s'y rassemblent en quantité, ainsi que sur les fonds gris, où il y a beaucoup d'Equilles.

On prétend que certaines productions marines rendent mollasses les Morues qui en ont mangé ; telles sont, dit-on, les bourbes ou orties vagantes.

On ne fait point de cas des fonds de sable pur, ainsi que de ceux de roche dure & sans délits, où les Morues sont maigres, & où l'on prétend qu'il se rassemble des zoophytes qui rendent ces poissons de mauvaise qualité.

Le temps le plus favorable pour cette pêche, comme pour toutes celles aux haims, est quand le ciel est couvert, & qu'il n'y a point de moture. Les vents forcés & la mer agitée sont absolument contraires à cette pêche ; car dans ces circonstances les secousses du vaisseau, & la vivacité du sillage, font que les plombs quittent le fond, & que les lignes se mêlent ; quand la tempête est forte, il est souvent arrivé de voir des vaisseaux chassés de dessus les bancs, & contraints de revenir ayant couru des dangers, & fait une fort mauvaise pêche. Au contraire, quand la saison & le temps secondent l'avantage d'être sur un bon fonds, la pêche devenant plus commode, on ne fait que jetter la ligne & la retirer aussitôt garnie de Morues, qui mordent avec avidité à l'appât ; & on a vu un seul Matelot prendre alors jusqu'à 125 Morues & même plus de 200 en un jour. Quand cela continue, en moins de trois mois une flûte de 200 tonneaux quitte le banc avec une cargaison de 30 ou 35 milliers de Morue.

§. 4. *Choix des Postes sur le grand Banc de Terre-Neuve.*

Le grand Banc de Terre-Neuve, *Pl. II*, a, comme nous l'avons dit, environ 200 lieues de longueur sur 60 de largeur vers le milieu. Les Pêcheurs de Morue se rendent à différents endroits sur ce banc, pour y chercher un poste avantageux. Il y a des Pêcheurs qui connoissent bien mieux les postes que d'autres ; ce qui fait que certains Capitaines reviennent avec leur chargement complet, pendant que d'autres, après avoir resté assez long-temps sur le banc, reviennent

à demi-charge; ceux-ci conſomment un temps conſidérable à parcourir toutes les parties du banc, au lieu que les autres ne tardent pas à trouver les poſtes avantageux.

Cette pêche ſe fait ordinairement depuis le 43e degré de latitude Nord, juſqu'au 45e à la partie *A*, *Pl. II*, qu'on appelle le *Sud du Banc*; on y trouve communément ce qu'on nomme des *Pompons* ou *Môles*, qui reſſemblent à un melon gros comme les deux poings, qui ſont noirâtres, marqués de jaune.

Entre le 43e & le 45e degré de latitude, les ſondes ſont inégales, le plus qu'on trouve d'eau à l'acore de l'Eſt eſt de 60 braſſes; quand on ſe porte vers l'Oueſt à 10 lieues de l'acore de l'Eſt, on trouve 34 braſſes, par les 44e degrés de latitude; à 15 lieues de l'acore de l'Eſt, on trouve 50 braſſes, à 20 lieues 36 braſſes, & plus on va à l'Oueſt plus on trouve d'eau, de ſorte qu'à l'acore de l'Oueſt il y en a 60 braſſes.

On commence à s'établir au poſte *A*, puis on va en *B*, enſuite on ſe porte en *E*, cherchant les bancs de poiſſon qui ſe trouvent ordinairement dans la premiere ſaiſon de *E* en *D*, puis vers *C*; & dans l'arriere ſaiſon on retourne aux endroits où l'on a commencé à faire la pêche. Ainſi pour donner une idée de la marche des Pêcheurs, les parages aux environs de *A*, ſont fréquentés depuis la mi-Avril juſqu'à la mi-Juin; enſuite depuis la fin de Juin juſqu'à la fin d'Août, on fréquente les environs de *C*, & à la fin de la ſaiſon, en Septembre, Octobre & même le commencement de Novembre, on revient aux environs de *A*, où l'on a commencé la pêche dans la nouvelle ſaiſon. C'eſt ce qu'on appelle la *Pêche du Sud*, parce que cette partie eſt à peu près au Sud du banc.

Du côté de l'endroit marqué *D*, par les 46e degrés de latitude, à environ 30 lieues de l'acore de l'Eſt, ſont des roches que les Pêcheurs de Normandie nomment les *Vaches noires* ou *Nervaches*. Ce banc n'a guere qu'une lieue & demie d'étendue; on y prend beaucoup de Morues depuis le mois de Juillet juſqu'à la fin d'Août; on dit que la plupart ne ſont pas groſſes, qu'elles ſont graſſes & vives, & de couleur noirâtre, le poiſſon y étant attiré par beaucoup de Capelans qui y fréquentent dans cette ſaiſon. On trouve en cet endroit 10, 12, 15, 20 braſſes d'eau. La pêche eſt fort difficile aux environs de *E*, par les 47 & 48e degrés de latitude, à cauſe des courants & qu'il y a une grande profondeur d'eau; on y fait néanmoins de bonnes pêches à 10 lieues ou à peu près de la côte de l'Eſt.

Aux environs du 45e degré vers *C*, il y a beaucoup de Crabes; du côté de *B*, ce ſont des Equilles; en tirant vers *E*, le fond eſt vert, les cordes revenant chargées de cette couleur, & il y a beaucoup de Tellines qui ſont brunes en dehors, dont les Morues font leur pâture.

Il eſt bon de ſavoir, outre cela, que la ſaiſon la plus commode pour cette pêche, eſt depuis la mi-Avril juſqu'à la fin de Juin, parce que les vents de Sud-Sud-Oueſt qui regnent pour lors, amenent la douceur & les calmes qui engagent les Morues qui ont frayé à quitter les baies; elles arrivent peu-à-peu ſur les bancs, où elles ſe trouvent raſſemblées en Juillet.

Les Pêcheurs prétendent que les Morues ne faiſant que paſſer ſur le banc en Août, la pêche y eſt accidentelle, outre que dans ce temps elles ne ſont pas de bonne qualité; elles paroiſſent en plus grande abondance en Octobre; mais il faut les aller chercher ſur les acores & les bords des bancs. Quoique toutes ces remarques des Pêcheurs ſe trouvent aſſez fréquemment en défaut, les Capitaines doivent les connoître, & eſſayer d'en tirer le meilleur parti qui leur eſt poſſible.

§. 5. *Des Ports de France où ſe font principalement les déchargements au retour de la pêche de la Morue verte.*

Les armements pour la pêche de la Morue verte qu'on deſtine à l'approviſionnement de Paris, de la Picardie & de la Champagne, ſe font à Dunkerque, Gravelines, Feſcamp, le Tréport, Dieppe, Honfleur, Nantes, S. Malo; ceux qui arrivent de bonne heure, font pour l'ordinaire leur déchargement à Dieppe, d'où la Morue nouvelle eſt chaſſée par terre à Paris; d'autres bâtiments dont le retour eſt plus tardif, font leur déchargement aux ports de l'embouchure de la Seine, & le poiſſon eſt tranſporté par eau à la Capitale; celle qui doit être diſtribuée le long de la Loire & du côté de Bordeaux, ſe fait par des bâtiments qu'on équippe à Olonne, à Nantes, au Croiſic, à la Rochelle: mais les lieux où l'on doit faire le déchargement, changent ſuivant les ſpéculations des Armateurs.

Les navires de Tréport, Feſcamp, des Sables d'Olonne & du Pays d'Aunis, &c, ont ſouvent fait deux voyages par an, dont l'un, nommé *Voyage de Prime*, fourniſſoit une pêche plus abondante d'un tiers que celle du ſecond voyage dit *de Tard*: mais la Morue de ce ſecond voyage étoit beaucoup meilleure que l'autre, qui ſe faiſoit en Avril, Mai, Juin & Juillet, ſaiſon où l'on prétend que les Morues ſont de moins bonne qualité. On dit même qu'anciennement quelques navires ont fait trois voyages dans une année. Mais cela n'eſt plus praticable, parce qu'on met quelquefois ſix à ſept mois au voyage de prime, à cauſe de la rareté de la Morue.

Quelques Baſques qui font venir leur ſel de l'Iſle de Ré par des barques, ſont en

état de partir de bonne heure, pour se rendre directement sur le grand Banc, & quand la pêche est favorable, ils peuvent faire deux voyages; mais cela est maintenant fort rare.

Lorsque les Normands ne tirent pas leur sel par des barques, outre qu'ils sont plus éloignés du grand Banc, ils sont obligés d'aller tout armés prendre leur sel à Brouage; & pour peu que la pêche ne soit pas favorable, ils ne peuvent revenir que sur la fin d'Octobre. Ceux qui hâtent le plus leur armement partent en Février & Mars; & d'autres ne partent qu'en Avril ou Mai.

Dans les temps que les Morues donnoient très-abondamment sur le grand Banc, les voyages répétés avoient pendant un temps rendu la Morue si commune, que les Armateurs ne retiroient pas leurs frais, & on se vit dans le cas de défendre de faire plus de deux voyages dans une année.

§. 6. *Détail des Armements.*

Les bâtiments qu'on emploie pour la Morue sont depuis quarante jusqu'à cent cinquante tonneaux; ceux-ci sont ordinairement de Honfleur; ceux de Fescamp, de S. Malo & de Grandville, ne passent guere cent à cent vingt tonneaux, & la plupart sont de quatre-vingt-dix: leur forme varie trop, suivant les Ports où ils ont été construits, pour que je puisse entrer à ce sujet dans de grands détails; ainsi je me bornerai à en représenter, *Pl. VI, Fig.* 1, quelques-uns sur une seule planche, où l'on verra un grand Navire Terre-neuvier établi pour la pêche, comme je l'expliquerai dans la suite; mais il est essentiel que ces bâtiments soient forts de membres, pour être en état de résister aux grosses mers où ils s'exposent. Il est bon qu'ils aient au moins un pont avec de grands gaillards, ou deux ponts sans gaillards; & ceux-ci sont les plus en usage, parce que l'établissement pour la pêche s'y fait avec beaucoup plus de facilité & bien moins de dépense.

Les bâtiments de la côte de Normandie passent pour être plus forts, plus simples, & en même temps plus commodes que ceux de Bretagne: mais je n'oserois l'assurer; car chacun estime ce qui lui appartient.

Dans les ports de Honfleur & de Nantes, on fait quelquefois usage de vieux vaisseaux de commerce qu'on a radoubés & reliés, & on prétend qu'ils ont l'avantage d'être bons voiliers; mais communément on emploie pour la Morue des bâtiments qui sont construits exprès pour cette pêche.

Les pinques des Olonnois sont ordinairement fort bonnes, tant pour la marche que pour la solidité. On emploie à Olonne pour la Morue des navires du port de soixante-dix à quatre-vingts tonneaux, qui ont depuis quarante-sept jusqu'à cinquante-cinq pieds de quille, & soixante à soixante-cinq pieds de longueur totale; ils ont deux ponts & un gaillard, quatre pieds d'entre-pont; leur largeur est depuis dix-neuf jusqu'à vingt-un pieds, & ils sont percés pour huit canons de deux livres de balle; leur creux sous les barrots du premier pont jusqu'à la quille, est de sept à huit pieds; leur équipage depuis dix-huit jusqu'à vingt hommes.

Un bâtiment Normand aura ordinairement dix-huit pieds de bau entre les membres; de la tête de l'étrave à celle de l'étambot soixante-deux pieds; onze pieds de tirant d'eau, avec deux ponts, & un gaillard avant & arriere.

En voilà suffisamment pour donner une légere idée des bâtiments qui vont à Terre-Neuve.

§. 7. *Approvisionnements pour la Campagne.*

Les uns & les autres prennent, 1°, le sel dont ils ont besoin relativement à leur grandeur, sur le pied de deux tonneaux & demi de sel pour mille Morues (le tonneau composé de six bariques, & la barique de cent-vingt pots). 2°, Des vivres pour neuf mois au moins. 3°, Des menus ustensiles de pêche: le tout proportionnellement à la grandeur des bâtiments & à la force de l'équipage.

Un bâtiment de quatre-vingt-dix tonneaux a ordinairement dix-neuf hommes d'équipage; d'autres plus forts en ont vingt-cinq ou trente, & alors ils doivent prendre un Chirurgien: on en trouve sur la côte de haute Normandie qui sont autant Matelots que Chirurgiens. Pour les petits équipages au-dessous de vingt hommes, où l'on n'embarque point de Chirurgien, on cherche un Matelot qui sache saigner, & l'on donne au Capitaine quelques remedes, qu'il emploie du mieux qu'il lui est possible; mais les Chirurgiens qui s'embarquent sur les vaisseaux Moruyers travaillent comme les Officiers Mariniers à la préparation des Morues. Ordinairement sur onze hommes d'équipage, l'Etat-Major compris, il y a huit Matelots, deux Novices, & un Mousse. Un navire Olonnois de dix-huit hommes d'équipage aura pour l'ordinaire un Maître, un Pilote, un Saleur, douze Matelots, & trois ou quatre Mousses ou Apprentifs.

§. 8. *Nourriture de l'Equipage sur le Banc.*

L'équipage se nourrit en grande partie des petites Morues qu'il pêche; mais il convient de leur donner une fois par jour de la soupe avec des légumes secs, pois ou feves. A l'égard du bois & de l'eau, les

navires

navires qui font la pêche ſur le grand Banc, emportent leur proviſion d'eau & de bois pour tout le voyage : ils ne relâchent point à la côte pour en faire. Il eſt aiſé de ſentir combien cette manœuvre pourroit apporter de dommage dans le ſuccès de leur pêche.

On leur donne dans le fort du travail, & par forme de récompenſe, un coup d'eau-de-vie ; mais pour la boiſſon ordinaire, rien ne ſeroit meilleur pour les entretenir en ſanté que de leur donner l'eſpece de petite biere nommée en Canada *Epinette* ou *Sapinette*. On en peut faire en France, ſuivant la recette qu'on trouvera à la fin de ce paragraphe. Cette liqueur qui coûte peu, eſt nourriſſante & anti-ſcorbutique. Je crois qu'elle n'en ſera que meilleure en ſubſtituant du Genievre aux branches de Sapinette ou Epicia qu'on emploie en Canada. J'en ai bu en France : d'abord elle ne me paroiſſoit pas agréable ; mais bientôt je m'y ſuis fait, & je la buvois avec plaiſir, la préférant au vin, parce qu'il faiſoit fort chaud. On donne du cidre aux équipages Normands & Bretons, qui ſont accoutumés à faire uſage de cette liqueur.

Sur la côte de haute Normandie, on donne à un bâtiment de quatre-vingt-dix tonneaux, équipé de douze hommes, & pour neuf mois, 3400 liv. de biſcuit, trente-quatre barrils de petit cidre, un barril de Hareng pour l'équipage; deux barrils de Hareng ou de Maquereau, pour ſervir d'appâts ; 600 liv. de beurre, autant de lard ; ſoixante pots d'eau-de-vie pour l'Equipage, plus un tierçon d'eau-de-vie de ſoixante-douze pots, pour donner en gratification à ceux qui ont mérité cet encouragement ; par exemple, au Matelot qui a pris trois Morues pendant la nuit; 80 liv. de chandelle, l'huile ne pouvant pas ſervir dans la cale, quoiqu'on s'en ſerve dans l'entre-pont & ſous le gaillard.

L'approviſionnement d'un petit bâtiment Olonnois, pour une campagne de prime, qui doit être de ſix mois, vingt-huit à trente barrils de vin blanc, 50 à 54 quintaux de biſcuit, trente-cinq à quarante barrils d'eau, un cochon, la moitié d'un bœuf, & une petite quantité d'eau-de-vie : quand ils n'ont plus de vivres que pour un mois, que la pêche ait été avantageuſe ou non, ils appareillent pour la France.

A S. Malo, on fournit pour chaque homme, 3 quintaux de biſcuit, 50 liv. de beurre, 50 liv. de lard, une velte d'eau-de-vie, une barrique & deux tierçons de cidre.

Dans d'autres Ports, on fournit pour chaque homme 3 quintaux de biſcuit, deux barriques de vin, 20 liv. de lard, 6 liv. de beurre, 5 liv. de graiſſe douce, une demi-barrique d'eau-de-vie pour vingt hommes ; 100 liv. de chandelle pour tout l'Equipage, 150 liv. de fromage de même pour tout l'Equipage, 100 liv. de Morue ſeche, 40 à 50 liv. d'huile d'olive, toujours pour tout l'Equipage, en outre des Harengs, des Sardines, de l'ail, des oignons.

Ces approviſionnements de vivres varient dans les différents Ports, ſuivant l'uſage où ſont les Matelots de s'accommoder mieux de certains aliments : par exemple, pour les boiſſons, ici c'eſt du vin, là du cidre, ailleurs de la biere ; pour les légumes, ce ſont tantôt des feves, tantôt des pois ou des pommes de terre, ou du gruau. J'ai cru qu'on n'exigeroit pas que j'entraſſe dans de plus grands détails, & que quelques exemples ſeroient ſuffiſants.

§. 9. *Maniere de faire la Sapinette.*

Pour faire une barrique de Sapinette, il faut avoir une chaudiere qui tienne au moins un quart de plus. On l'emplit d'eau, & dès qu'elle commence à être chaude, on y jette un fagot de branches d'Epinette rompue par morceaux. Comme l'Epinette eſt une eſpece d'Epicia ou Picea, on peut ſans aucun inconvénient faire cette liqueur avec des branches de l'Epicia ordinaire, ou encore mieux avec des fruits du Genevrier, même avec ſes branches. Quoi qu'il en ſoit, ce fagot d'Epicia doit avoir vingt-un pouces de circonférence auprès du lien. On entretient l'eau bouillante, juſqu'à ce que l'écorce des branches ſe détache très-aiſément du bois dans toute leur longueur ; pendant cette cuiſſon l'on fait torréfier ou griller dans une poële de fer un boiſſeau d'avoine, & comme on ne peut avoir de poële aſſez grande pour faire cette opération en une fois, on la fait à pluſieurs repriſes. On fait encore griller une quinzaine de galettes de biſcuit de mer, ou à leur défaut 12 à 15 liv. de pain coupé par tranches. Et quand ces différentes matieres ſont bien rôties, on les jette dans la chaudiere, & elles y reſtent juſqu'à ce que l'Epinette ſoit bien cuite : alors on retire de la chaudiere toutes les branches d'Epinette, & l'on éteint le feu. L'avoine & le pain ſe précipitent au fond ; mais les feuilles d'Epicia flottent ſur l'eau, & il faut les en retirer avec une écumoire, ou en paſſant la liqueur au travers d'une paſſoire. Enſuite on délaie dans la liqueur ſix pintes de melaſſe ou gros ſirop de ſucre, ou à ſon défaut 12 à 15 liv. de ſucre brut.

On entonne ſur le champ cette petite biere dans une futaille fraîchement vuidée de vin rouge ; & quand on veut qu'elle ſoit plus colorée, on y laiſſe la lie avec cinq à ſix pintes de ce vin.

Quand cette liqueur n'eſt plus que tiede, on y délaie une chopine de levure de biere que l'on braſſe bien fort, afin de la mêler avec

la liqueur ; puis on acheve de remplir la barrique juſqu'au bondon qu'on laiſſe ouvert.

Cette liqueur fermente & jette dehors beaucoup d'écume & de ſaletés ; à meſure qu'elle ſe vuide, on a ſoin de la remplir avec une portion de la même liqueur qu'on a conſervée à deſſein dans quelque vaiſſeau de bois.

Si l'on bondonne la barrique au bout de vingt-quatre heures, la Sapinette reſte piquante comme du cidre ; mais quand on ne ferme la bonde qu'après que la fermentation eſt paſſée, elle eſt plus douce.

Cette liqueur eſt très-rafraîchiſſante & fort ſaine, & quand on y eſt accoutumé on la boit avec plaiſir, ſur-tout en Eté.

Effectivement, Bartolin prétend que la biere où l'on emploie des copeaux de ſapin, au lieu de houblon, eſt très-ſaine & fort agréable.

§. 10. *Des conditions des Matelots qui s'engagent pour la Pêche de la Morue.*

Les conditions des Pêcheurs avec les Armateurs ſont arbitraires ; quelques Equipages ſont aux gages des Armateurs, & quoique le plus grand nombre ſoit à la part, on voit de grandes différences dans les conditions de leur engagement.

Comme les Normands, les Bretons & les Poitevins ont des uſages différents dans leurs Ports, lorſqu'ils vont s'embarquer hors de leur pays, chacun veut ſuivre l'uſage auquel il eſt accoutumé.

Quoiqu'il ne ſoit plus guere d'uſage, que les Matelots s'engagent pour la campagne, & que preſque tous veuillent être à la part, il faut cependant donner quelques exemples des conventions qu'on faiſoit lorſqu'on prenoit des Matelots à gage. L'Armateur qui avoit tout le produit de la pêche, payoit aux Equipages, ſavoir, au Capitaine depuis 8 juſqu'à 1200 liv. & il avoit en outre au retour de la campagne 3 liv. pour le premier millier de Morues, & 50 ſols pour chaque autre millier, de plus, deux lots dans le cinquieme du produit de la pêche, en outre un barril d'huile & un de Morue.

Le ſecond avoit depuis 350 juſqu'à 500 livres ; en outre, comme le Capitaine, trois livres pour le premier millier de Morues, & cinquante ſous pour les autres, avec un lot dans le cinquieme du produit, un barril d'huile & un de Morue.

Lorſqu'on détachoit des chaloupes pour pêcher des appâts, comme cela ſe pratique principalement pour la Morue ſeche, ainſi que nous l'expliquerons dans la ſuite, les Matelots de ces chaloupes, qu'on nomme *Caplaniers*, avoient cent quatre-vingt à cent quatre-vingt-dix livres d'appointements, & en outre la gratification par milliers de Morues.

On donnoit aux ſimples Matelots depuis douze juſqu'à trente livres par mois.

Quand les vaiſſeaux paſſent le détroit de Gibraltar, ce qui n'arrive guere que quand on a fait de la Morue ſeche, du jour qu'il entre dans le détroit, le Capitaine a cinquante à ſoixante livres d'appointements par mois, & les autres Officiers à proportion.

Mais dans preſque tous les Ports, les expéditions ſe font à la part. Alors l'Armateur propriétaire du navire fait toute la dépenſe pour la miſe dehors, agrès, vivres, uſtenſiles, &c ; & il retire plus ou moins du produit de la pêche ſuivant l'uſage des Ports où ſe font les armements. Par exemple, les Equipages de Honfleur & de Nantes ont le tiers du produit de la pêche, c'eſt-à-dire, du poiſſon marchand & des huiles, ſur quoi ils payent l'intérêt de toutes les avances qui ont été faites par l'Armateur.

L'Equipage préleve encore à ſon profit le dixieme poiſſon, à cauſe du tiers du ſel qu'il paie lorſque la cargaiſon eſt au-deſſus de trente milliers de Morues : ſi elle excede cette quantité, l'Equipage a alors ſeulement le onzieme poiſſon. Cette regle n'eſt cependant pas générale ; car les Equipages de Granville ont le cinquieme du produit de la pêche ; mais le cinquieme n'eſt déterminé qu'après que tous les frais & avaries ont été prélevés ſur la maſſe : ils ne paient point, à la vérité, l'intérêt des avances ou pot-de-vin qu'ils reçoivent avant le départ ; mais il y a toujours une partie de ce cinquieme qui tourne au profit de l'Armateur, & voici comme cela ſe fait ; prenons un exemple pour rendre la choſe plus ſenſible. Le cinquieme du produit net eſt de 3000 livres. Cette ſomme doit être partagée en autant de lots, plus un, qu'il y a d'hommes d'Equipage : j'en ſuppoſe quatorze, un Capitaine, un Second, neuf Matelots, deux Novices, un Mouſſe ; 3000 livres diviſées par quinze, font pour chaque lot 200 liv. Le Capitaine prend deux de ces lots, le Second un lot & demi, chaque Matelot prend un lot, chaque Novice un demi-lot, le Mouſſe un quart de lot. Dans notre ſuppoſition nous avons diſtribué treize lots trois quarts ; mais comme le cinquieme a été partagé en quinze lots, il reſte un lot & un quart qui tourne en bénéfice à l'Armateur ; c'eſt ce qu'on appelle *le Bon lot*. Il n'eſt pas un objet conſidérable pour la pêche de la Morue verte ; mais comme il y a beaucoup de Novices & de Mouſſes ſur les bâtiments qui vont à la Morue ſeche, le bon lot devient un objet intéreſſant. Saint-Malo ſuit cette méthode pour la Morue ſeche, mais non pas pour la verte.

D'autres fois le Capitaine leve pour la part de l'Equipage, depuis 1000 juſqu'à 1800 liv. ſuivant la grandeur du bâtiment & le nombre

des Matelots ; les Pilotes prennent la moitié de cette ſomme, les autres Officiers, comme le Contre-Maître, le Chirurgien, le Charpentier, le Saleur, l'Etêteur, depuis 3 juſqu'à 400 livres ; les Matelots, de 200 à 270 livres ; les Novices, de 90 juſqu'à 160 livres ; & les Mouſſes, de 50 à 90 livres. En ce cas, la perte & le profit ſe partagent pour chacun au marc la livre, à proportion des gages que nous venons de marquer.

Les Olonnois ſont au tiers du produit, tant des Morues marchandes que du rebut, ainſi que des huiles, rogues, langues & nauſe ou noulas. Les têtes, oreilles & flanchets, de même que les flétans ſalés, ſont partagés par moitié entre les intéreſſés à l'armement, & les équipages. Ces derniers ne reçoivent point d'avances au départ ; on leur donne ſeulement un pot-de-vin, qui eſt gagné auſſitôt qu'ils ont mis dehors : ou pour rendre le partage des Olonnois plus ſenſible, quand on a vendu le poiſſon, l'huile, les raves, s'il y en a, les deux tiers de l'argent que produit cette vente appartiennent à l'Armateur, & l'autre tiers à l'Equipage. Pour faire ce partage, on diviſe le produit de la vente en ſoixante parts & demie ; il y en a quarante-trois pour l'Armateur, quinze pour les Matelots, deux & demie pour le Capitaine, qui en leve encore une ſur les quatre Mouſſes, & l'Armateur trois ; mais il donne aux Mouſſes 24 livres au départ, & 15 livres au retour.

Le Maître leve en outre ſur toute la vente, avant le partage, un chapeau eſtimé 130 livres qui paſſe en avaries communes ; ſur quoi il donne 30 livres à ſon Pilote. On préleve encore ſur la maſſe, avant de faire le partage, les avaries communes.

En temps de guerre, la miſe ſe prend ſur ce qui revient à l'Armateur. L'Equipage n'entre point dans cette miſe, mais ſeulement dans l'eſtimation du corps du bâtiment qui tire auſſi ſa part. Les Matelots ont le tiers de ce qui provient des Morues, & ils entrent dans les frais de déchargement, ainſi que dans le paiement des rançons, quand ces navires ſont pris : ils ſont pareillement tenus de l'excompte, quand ils veulent être payés comptant.

Dans les vaiſſeaux Normands, les Matelots n'entrent pas en compte pour les uſtenſiles & inſtruments néceſſaires pour cette pêche, leſquels ſont fournis par l'Armateur. La raiſon de cela eſt, que les Matelots de haute Normandie paient le tiers des frais & avaries de la pêche, & dans la baſſe Normandie ils payent le cinquieme.

Nous pourrions ajouter ici beaucoup d'autres conventions ; mais ce que nous venons de dire ſuffit pour faire appercevoir qu'elles different beaucoup les unes des autres.

§. 11. *Des menus uſtenſiles néceſſaires pour la Pêche de la Morue verte.*

Il faut avoir des barrils de Pêcheurs ſemblables à *A*, *Pl. VII. Fig.* 1, dont les bords d'en haut ſoient garnis d'un bourrelet de paille, pour que les Pêcheurs qui ſont dedans ne ſe bleſſent point. La plupart ont un ſecond fond à un pied au-deſſus du premier, pour élever les Pêcheurs & égoutter l'eau. Sur ce fond eſt un couſſin de paille garni de toile à voile : quelques-uns ont ſeulement leurs pieds dans des ſabots. On verra dans la ſuite que ceux qui préparent leurs Morues dans des tonnes ou barrils, s'équipent un peu différemment. Les barrils doivent être plus larges par le bas que par le haut, cette largeur d'en bas étant très-propre à leur donner de l'aſſiette ; & il convient qu'ils ſoient plus étroits par le haut, afin que le Pêcheur qui eſt dedans *C*, *Pl. IX. Fig.* 2, ayant un tablier de cuir qui déborde ſur le barril, ſoit moins expoſé à être mouillé. Le tablier de cuir a une bavette qui remonte juſque ſous le menton, & qui eſt néceſſaire ; car 50 ou 60 braſſes de cordages qui ſortent de la mer répandent beaucoup d'eau : d'ailleurs ce tablier & cette bavette les garantiſſent du vent qui eſt ſouvent très-froid & humide dans ces parages. Au milieu du barril eſt une eſtrope *g*, de corde, dans laquelle paſſe un cordage, qui ſert à l'amarrer, afin que les mouvements du roulis ne puiſſent l'ébranler. Il faut autant de ces barrils qu'il y a de Pêcheurs.

Cette façon d'amarrer les barrils ne paroît pas aſſez ſolide aux Pêcheurs de Grandville ; ils ont trois crampes de bois *S*, *Fig.* 1, qu'ils clouent ſur le pont autour du barril, à diſtance égale ; ils font au barril vis-à-vis chaque crampe, deux petits trous près l'un de l'autre, dans leſquels ils font paſſer une corde, dont les deux bouts qui reſtent en dehors viennent s'attacher ſur la crampe à l'endroit où elle eſt entaillée. Cela ne leur paroît point encore ſuffiſant ; ils placent entre chaque crampe un taquet *R*, dont le dos appuie fortement contre le barril. De cette maniere le barril ne peut faire aucun mouvement, quelque roulis & tangage qu'il y ait.

B, eſt un barril ou une baille à peu près ſemblable aux barrils de pêche. On l'appelle *Baille aux Foies*, parce qu'elle ſert à mettre les foies. Ces barrils n'ont point d'eſtrope, parce que n'étant pas au bord du bâtiment, ils ne courent point riſque d'être renverſés à la mer.

On voit à ce barril *B*, une échancrure qui le rend commode pour y jetter les foies, & auſſi pour les en retirer quand on veut le vuider. Il ſuffit d'avoir aſſez de ces barrils pour en mettre un auprès de chaque Habilleur.

On ne ſe ſert point de ces barrils dans les navires de Grandville ni de Saint-Malo. Le Décoleur a auprès de ſon barril une manne d'oſier *D*, *Fig.* 1, dans laquelle il met les foies. Lorſque cette manne eſt pleine, un Mouſſe vient la prendre & va la vuider dans ces bariques à l'huile qui ſont placées ſur l'arriere du bâtiment *P*, *Fig.* 3 : on le nomme *Foaſſier*.

C, *Pl. VII*, *Fig.* 1, & *Pl. VIII*, *Fig.* 2, eſt un Gaffot, qui ſert à pluſieurs uſages, particuliérement à ſaiſir & tirer à bord les groſſes Morues, ou celles qui ne ſont pas bien ſaiſies par les haims; quelquefois même à mettre les Morues élanguées à portée des Etêteurs, ſur-tout celles qui ſont priſes par les Pêcheurs du gaillard.

L'Etêteur en fait auſſi uſage pour prendre les Morues qui ſont autour de ſon barril & les amener à lui ; mais pour mettre à portée des Etêteurs les Morues pêchées par les gens de l'arriere du bâtiment, il eſt aiſé de ſentir que communément le Gaffot recourbé par en bas ne ſeroit pas fort commode ; auſſi ſe ſert-on ordinairement d'un autre inſtrument que l'on nomme *Piquoir*, *T*, *Pl. VII*, *Fig.* 1 ; c'eſt une broche de fer d'un pied de long, pointue par un bout, & ajuſtée par l'autre à un manche de bois de trois pieds de long environ : *V*, eſt le fer du piquoir ; on en voit encore *Pl. VIII.*

D, *Pl. VII*, *Fig.* 1, *& Pl. VIII*, *Fig.* 2, ſont des mannes dont on ſe ſert pour y mettre les langues, les foies, & pour tranſporter ces iſſues, &c.

E, *Pl. VII*, *Fig.* 1, repréſente une palette avec laquelle les Mouſſes portent le ſel aux Saleurs & Saumureurs, comme on le voit *Pl. IX*, *Fig.* 3.

F, *Pl. VII*, *& VIII*, eſt une ligne de pêche, à l'extrémité de laquelle eſt attaché le plomb *G*, qui doit la faire caler juſques ſur le fond. On embarque ordinairement quatre lignes pour chaque Pêcheur; elles doivent avoir plus de 90 braſſes de longueur, & quelquefois on en épiſſe deux bout à bout.

H, eſt une ligne moins groſſe, qui forme l'empile de l'haim *I* : on a coutume d'embarquer quatre-cents haims de différente groſſeur, & autant de plombs qu'il y a de Pêcheurs, avec d'autres encore pour le rechange, ou pour remplacer ceux qui ſe perdent.

K, *Pl. VII*, *Fig.* 1, grand haim, avec ſon empile, dont on ſe ſert dans les parages où les Morues ſont fort groſſes. On en a repréſenté un dans ſa grandeur naturelle à la fin de la premiere Section de la premiere Partie; de plus, on en donne de cette ſorte aux Novices qui romproient des haims moins forts, parce qu'ils ne ſavent pas juger ſi l'haim tient une Morue, ou s'il eſt accroché à quelque corps étranger.

L, *Pl. VII*, petit inſtrument nommé *Élangueur*, ou à Grandville *Diguet* ; c'eſt un morceau de fer long de ſept à huit pouces, pointu par les deux bouts. Chaque Pêcheur a ſon élangueur piqué obliquement auprès de lui dans la liſſe ; quand il a retiré l'haim de la bouche du poiſſon, il le pique à l'élangueur par le derriere de la tête, où il reſte la bouche ouverte, ainſi qu'on le voit en *D*, *Pl. X*, *Fig.* 1, pour lui détacher la langue, comme nous l'expliquerons dans la ſuite. Il y a au milieu de ſa longueur un trou dans lequel paſſe un bout de ligne qui eſt amarré à la liſſe pour prévenir que l'élangueur ne tombe à la mer quand le Pêcheur décroche la Morue. Lorſqu'un Pêcheur quitte le travail, il met ſon élangueur dans un petit panier pendu à la liſſe.

M, *Pl. VII*, eſt une eſpece de couperet qu'on nomme *Couteau à Habiller*. Chaque Habilleur doit avoir le ſien : aſſez ſouvent ce couteau eſt fait comme *M* 2.

N, *Pl. VII*, eſt un couteau à deux tranchants, qui ſert à emporter les têtes, & qu'on nomme pour cette raiſon, *Etêteur*.

O, *Pl. VII*, autre couteau nommé *Nautier*, parce qu'il ſert à détacher les noues.

P, *Pl. VIII*, *Fig.* 1, ſont des futailles ordinaires, dans leſquelles on met l'huile qu'on a retiré des foies.

Q, *Pl. VIII*, Manette ou Truble, qui ſert à différents uſages, entr'autres à tirer à bord de très-gros poiſſons, qui pourroient rompre les haims ou les lignes. Il y en a de différentes formes, mais qui ſont auſſi bonnes les unes que les autres.

On voit à la pouppe du gros vaiſſeau *Pl. VI*, *Fig.* 1, un Matelot qui eſſaie d'attrapper des oiſeaux avec un pareil inſtrument : quelquefois il ſert encore à prendre des Capelans lorſqu'ils ſont à la ſurface de l'eau.

R, *Pl. VIII*, Monceau de ſel : à la *Pl. IX*, *Fig.* 3, des Mouſſes prennent du ſel ſur une palette, pour le porter au Saleur.

S, *Pl. VIII*, hériſſon à fauquets : il y a peu de bâtiments qui s'en fourniſſent. Je crois qu'il ſert à retirer du fond de la mer une ligne qui auroit échappé à un Ligneur.

X, *Pl. VIII*, *Fig.* 2, grande pelle pour jetter à la mer les iſſues.

Y, *Pl. VII*, *Fig.* 2, petits barils pour ſaler à part les langues & les noues qu'on deſtine à faire des préſents.

Puiſque le bâtiment doit être garni de tous ſes agrès, il s'enſuit qu'on doit embarquer ſon rechange en cordages, voiles, vergues, &c ; car étant fréquemment expoſés à de gros temps, il faut avoir de quoi réparer les avaries.

Voilà une énumération ſommaire des principaux uſtenſiles néceſſaires à ceux qui vont à la pêche de la Morue verte.

Nous allons reprendre ceux qui ſont

plus

plus dignes d'attention, pour en parler en détail. A l'égard des moins importants, nous ne nous en occuperons que quand l'occaſion s'en préſentera.

§. 12. *Des Lignes & Plombs.*

Les lignes dont ſe ſervent les Pêcheurs Terre-neuviers ont ſix, huit, neuf, & quelquefois dix lignes de circonférence, & environ 75 à 90 braſſes de longueur. Elles doivent être fortes, ſur-tout quand on pêche dans des parages où les Morues ſont groſſes. Cependant il eſt important qu'elles ſoient fines, non-ſeulement pour ne point effaroucher le poiſſon, mais encore pour que le Pêcheur ſente mieux quand il y en a de pris, & enfin pour qu'elles ſoient plus maniables & plus aiſées à relever. Ainſi il faut avoir ſoin qu'elles ſoient faites de bon chanvre, bien fabriquées, point trop torſes, afin d'être plus fortes, plus maniables & ne point prendre de coques : comme il faut que le plomb porte au fond de la mer, on eſt quelquefois obligé d'épiſſer bout à bout deux lignes.

On frappe au bout de ces lignes un plomb qui a quelquefois la forme d'une poire, d'autres fois celle d'un cylindre ; ſon poids eſt de 5 à 5 livres & demie, ou 6 livres, ſuivant la volonté des Pêcheurs. En général il doit être d'autant moins lourd, que les lignes ſont plus fines ; & les Pêcheurs fatiguent d'autant plus, que le plomb eſt plus peſant. Cependant il faut qu'il le ſoit aſſez pour entraîner promptement la ligne au fond, & réſiſter aux efforts que la dérive & les courants pourroient faire pour l'emporter.

On frappe à la ligne principale dont nous venons de parler, la pile qui doit porter l'haim. Cette pile eſt ſouvent de la même groſſeur que la principale ligne ; & quelquefois elle eſt plus fine.

Cette pile ou empile a 2 ou 3 braſſes de longueur, ſuivant que le navire eſt plus ou moins élevé ſur l'eau. D'où il ſuit qu'il faut que les piles ſoient plus longues pour les Ligneurs ou Lignottiers qui ſont ſur le gaillard, que pour ceux qui ſont ſur le bel ; ceux-là fatiguent davantage, ayant à tirer le plomb avant que le poiſſon ſoit hors de l'eau, attendu la longueur de la pile.

Les Pêcheurs de la côte de haute Normandie, accoutumés à pêcher au Libouret, frappent volontiers leur empile ſur une avalette de bois, dont ils proportionnent la groſſeur à celle de l'haim ; mais cela ne ſe pratique point ordinairement.

Suivant ce que nous avons dit, le plomb eſt deſtiné à faire caler les lignes & les haims ; ainſi ſon poids doit être proportionné à la groſſeur des lignes, à celle des haims, & à la profondeur où il doit deſcendre. Néanmoins ſon poids n'eſt déterminé ſur aucune regle fixe ; il varie même ſuivant la volonté des Pêcheurs. Mais ordinairement pour les haims du Banc, le plomb eſt de 5 liv. à 5 liv. & demie ; pour ceux de Férol, de 3 à 4 liv. Le plomb s'attache à la ligne même ; & dans les petits bâtiments on ne laiſſe qu'une braſſe de diſtance entre l'haim & le plomb.

§. 13. *Des Haims.*

Quoique nous ayons amplement parlé dans l'Introduction à la premiere Section de la premiere Partie, des haims qui ſervent à la pêche de la Morue ; quoique nous les y ayons fait graver dans leur grandeur effective ſur les Planches de la premiere Section, & que nous ayons expliqué les différentes façons de les empiler, il convient, ſans répéter ce que nous avons déja dit, d'entrer dans quelques détails ſur ceux qui ſervent à la pêche de la Morue ; ce qui ne diſpenſera pas de conſulter ce que nous en avons dit aux endroits cités.

Les Haims pour la pêche de la Morue en Amérique doivent être, les uns d'un fer bien liant, les autres d'acier. Nous avons déja dit que ceux-ci étoient préférables dans les parages où il n'y a point de roches ; mais qu'on préfere ceux de fer dans les endroits où il y a des roches, parce que les Haims d'acier ſont ſujets à rompre lorſqu'ils s'accrochent à une pierre.

Les Pêcheurs donnent différentes courbures à leurs Haims, chacun eſtimant que celle qu'il a adoptée eſt préférable aux autres ; ces courbures ſont ſouvent relatives aux différentes manieres de pêcher ; car on verra dans la ſuite que tous les Pêcheurs ne jettent pas leur ligne de la même façon ; l'uſage établi dans chaque Port y a auſſi beaucoup de part. Communément les Haims des Normands ſont plus ſerrés de la pointe que ceux des Olonnois ; ceux-ci ſont plus gros, & faits à la forge, au lieu que les Normands ſont les leurs avec du fil de fer qu'ils travaillent à froid. Ils font ordinairement la pointe un peu renverſée en dehors, afin, diſent-ils, que ſi le poiſſon (comme cela arrive aſſez ſouvent) vouloit rejetter l'Haim après l'avoir avalé, la pointe s'enfonçant dans les chairs, l'Haim ne pût ſortir. Pour moi je crois que le principal avantage conſiſte en ce qu'en renverſant ainſi la pointe de l'Haim, on fait ſaillir en dehors celle du barbillon.

Il paroît encore que, quand la tige de l'Haim forme une ligne droite avec l'empile, elle a plus de diſpoſition à ſortir, que quand cette tige eſt courbe ; parce qu'alors l'Haim étant tiré obliquement, la pointe a plus de diſpoſition à entrer dans les joues, les ouies, ou dans d'autres parties charnues.

Mais l'article le plus important, à mon

avis, eſt d'avoir ſoin que la pointe des Haims, ainſi que celle des barbillons, ſoit aiguë, & que le barbillon ſoit bien détaché du corps de l'Haim. Peut-être que pour ſe procurer cet avantage, & éviter que les Haims ne rompent dans les fonds de roches, on pourroit rapporter au bout de l'Haim de fer une pointe d'acier. On dira probablement que cette pointe ſe détremperoit en étamant les Haims; mais on pourroit prévenir cet inconvénient, en trempant l'Haim dans de l'étain fondu couvert de graiſſe, comme quand on fait le fer blanc; & en ne trempant point la pointe dans le métal, la chaleur de l'étain ne ſeroit pas capable de détruire la trempe. Je conçois toutes ces choſes praticables; mais auſſi les frais pourroient devenir trop conſidérables, relativement à la quantité d'Haims que l'on conſomme pour cette pêche.

C'eſt un principe général qu'il faut proportionner la force des Haims à la groſſeur des poiſſons qu'on ſe propoſe de prendre; & comme c'eſt ſur le grand Banc qu'on prend les plus grandes Morues, on les pêche avec les plus gros Haims. Si les Morues ne ſont pas auſſi grandes à Férol, & à Port-à-Choix, dans l'Oueſt de l'Iſle de Terre-Neuve que celles du Banc, elles le ſont toujours beaucoup plus que celles qu'on pêche de l'autre côté de l'Iſle.

De plus, on ſe ſert de grands Haims quand la Morue eſt abondante, & lorſqu'elle ſe tient près de la ſurface de l'eau; mais quand elle eſt rare, & qu'elle ſe tient à une grande profondeur dans l'eau, on ſe ſert d'Haims moins grands.

En général les Anglois & les Hollandois emploient des Haims moins grands & des lignes plus déliées que les François.

Les grands Haims ſont plus propres à écher avec les entrailles de Morues, qu'on appelle *Breuilles* : mais les petits ſont plus commodes pour écher avec le Capelan & les autres petits poiſſons; il en faut moins pour les couvrir de l'appât.

On reproche aux petits Haims de rendre la pêche plus lente, parce que les Morues les avalent, & qu'il faut quelquefois ouvrir les Morues pour les retirer; au lieu que cette opération eſt promptement faite, quand on ſe ſert de gros Haims, ce qui met en état de les remettre ſur le champ à l'eau.

On emploie quelquefois, ſur-tout au petit Nord, des Haims à double croc, & ceux-là ſont plus forts; mais les poiſſons refuſent d'y mordre, quand ils ne ſont pas affamés.

Pluſieurs Pêcheurs mettent deux Haims au bout de leur ligne, les y attachant par de fines empiles, dont une répond immédiatement au-deſſus du plomb, & l'autre à une braſſe plus haut. En ce cas ils tiennent cette empile plus longue, pour que les deux Haims portent également ſur le fond.

§. 14. *Etat des Uſtenſiles qu'il faut pour un bâtiment Moruyer de vingt hommes d'équipage.*

Je vais rapporter l'état des uſtenſiles néceſſaires pour un bâtiment qui a vingt hommes d'équipage, ce qui pourra indiquer ce qu'il en faut pour des bâtiments plus ou moins grands.

Douze couteaux pour habiller; ſoixante lignes de pêche de 70 à 90 braſſes de longueur, faiſant trois lignes par homme; deux à trois cents haims au moins, dix pour chaque homme; 15 livres de plomb pour chaque homme, qui ſervent à leſter les lignes, ou 300 livres pour les vingt hommes; trente-cinq aunes de filet qui ait vingt-cinq à trente-cinq pieds de chûte au milieu, & trente pieds à chacun des bouts. Le milieu doit être de ſept cents mailles, d'ouverture à y paſſer le petit doigt, de ſorte qu'à cet endroit il doit avoir ſept cents mailles de chûte; cette partie peut être de huit aunes de chaque côté. Dans une longueur de quatre aunes les mailles doivent être d'un pouce en quarré. Le reſte du filet doit être de mailles encore plus grandes, & on fait ces mailles de différente grandeur, pour prendre du Capelan, du Hareng ou du Maquereau; car on embarque ce filet pour aller à la pêche des appâts; ainſi cette ſaine eſt néceſſaire quand on fait la pêche de la Morue ſeche; mais on en embarque rarement quand on fait de la Morue verte, quoique quelquefois on ſe trouve dans le cas d'en faire uſage, comme quand on ſe rencontre dans un banc de Capelan qui ſe tient à la ſurface de l'eau.

§. 15. *Des Appâts pour la Morue.*

Nous l'avons déja dit, le choix des appâts eſt une choſe très-importante pour faire promptement une bonne pêche. Rien n'eſt plus vorace que les Morues, particuliérement celles du grand Banc, peut-être à cauſe de l'énorme quantité qui s'y rendent. Quand elles ſont affamées, elles avalent tout ce qui tombe à la mer. On a trouvé dans leur eſtomac des *manigots* ou mitaines, des couteaux, des pierres, & quoique gorgées de poiſſons, elles ſe jettent quelquefois ſur des haims qui ne ſont point garnis d'appâts; ainſi, à l'arrivée des bâtiments, il ſuffit ſouvent de leur préſenter un leurre, qui eſt, comme nous l'avons dit dans la premiere Partie, premiere Section, *pag.* 22, un morceau d'étain ou de plomb qui imite très-groſſiérement la forme d'un poiſſon; on a ſeulement ſoin qu'il ſoit brillant; c'eſt pour cela que quelques-uns étament ceux de plomb. D'autres fois le leurre n'eſt autre choſe qu'un morceau de drap de quelque couleur éclatante : mais ſouvent les

Morues refuſent de mordre à ces appâts ; c'eſt pourquoi les Pêcheurs leur préſentent des morceaux de viande ſalée ou de lard, qui, ayant ſouffert quelque altération, ne ſont point propres à la nourriture de l'Equipage, des Maquereaux ou Harengs ſalés qu'on emporte dans des barils, comme nous l'avons dit ; les Maquereaux étant plus gros que les Harengs, ils ont l'avantage de pouvoir ſervir à amorcer pluſieurs haims. Mais auſſi-tôt qu'on a pris quelques Morues, on amorce avec le cœur, ou une mâchoire ſanglante, ſouvent même avec les entrailles ou *Breuilles*. On ſacrifie encore à cet uſage les têtes ou la chair de quelques petites Morues, mais jamais les foies, qu'on met à part pour en retirer de l'huile.

Quoique les Morues ſe mangent les unes les autres, & qu'on en ait trouvé dans l'eſtomac de quelques groſſes Morues juſqu'à quatre petites, il y a néanmoins d'autres poiſſons dont les Morues ſont tout autrement friandes ; tels que les Grondins, les Maquereaux, les Harengs, Sardines, Capelans, toutes ſortes de cruſtacées & de coquillages ; mais la plupart de ces appâts étant rares, on ſe contente quelquefois après avoir amorcé un haim avec des iſſues de Morue, de l'embecquer avec un petit morceau de ces bons appâts qu'on pique à la pointe de l'haim.

Lorſqu'on peut ſe ſervir de ces appâts délicats, on emploie de petits haims d'acier, ſemblables à ceux dont on fait uſage pour la Morue ſeche, & les Morues donnent deſſus en telle abondance, que les vaiſſeaux qui ne peuvent écher ou aquer qu'avec des iſſues de Morues, ſont obligés de quitter leur poſte pour en aller chercher un éloigné d'un bâtiment qui amorce avec du Capelan, du Maquereau, ou du Hareng.

Quand, en ouvrant les Morues, on trouve dans leur corps des poiſſons qui ne ſont point digérés, on s'en ſert pour écher, & on eſt comme aſſuré qu'ils conviendront aux autres Morues. C'eſt pourquoi quand les Pêcheurs ont détaché les langues, ils ouvrent le ventre des Morues, pour retirer de l'eſtomac les poiſſons qui peuvent s'y trouver.

On prend des Morues ſur nos côtes ; & comme on trouve dans leur eſtomac différentes eſpeces de poiſſons qui ſont encore reconnoiſſables, des cruſtacées, Crabes, Homars, Chevrettes ; on en peut conclure que ces poiſſons conviennent pour amorcer les haims.

Les Pêcheurs de Picardie & de Flandres ramaſſent beaucoup de Grenouilles dans des bailles, & ils s'en ſervent à prendre des Morues dans les parages peu éloignés de leurs Ports. Pour cela ils les accrochent par le travers des cuiſſes ; & comme elles vivent aſſez long-temps, elles en attirent d'autant mieux le poiſſon.

Sur quelques côtes (je crois que celle de Boulogne eſt de ce genre), on prend de petites Morues avec des haims amorcés de vers de terre, ou de Harengs & de Maquereaux, tant frais que ſalés.

Les Pêcheurs Baſques ſe trouvent bien d'écher avec des Anchois & des Sardines.

Les Pêcheurs d'Iſlande échent avec des Moules, lorſque les Harengs leur manquent ; & dans ces cas les Hollandois amorcent leurs haims pour la Morue avec de fort petites Lamproies d'eau douce, qu'ils tiennent dans des réſervoirs pour les trouver au beſoin.

On lit dans l'Hiſtoire Naturelle d'Iſlande, (*Tome I. page* 167.) que les habitants eſtiment beaucoup pour amorce, la viande priſe ſur un animal nouvellement tué, & ſur-tout le cœur de quelques oiſeaux dont les Pêcheurs mangent la chair, aſſurant qu'avec cet appât on a plutôt pris vingt poiſſons, qu'un ſeul avec beaucoup d'autres. On prétend qu'il y a des poiſſons du genre des Seches qui fourniſſent de bons appâts.

On voit qu'il y a beaucoup de différentes ſubſtances qui peuvent fournir de bons appâts aux Pêcheurs de Morue. La difficulté eſt de s'en pourvoir ſur le lieu de la pêche ; & comme le ſuccès dépend beaucoup de la bonté des appâts, c'eſt aux Pêcheurs à employer toute leur induſtrie pour s'en procurer, ſoit en mettant à la traîne derriere leur bâtiment des cordes garnies de grand nombre de petits haims, ſoit en mettant à la mer par des beaux temps quelques chaloupes pour pêcher avec la ſaine, lorſqu'on ſe trouve à portée des parages où il y a des Maquereaux, des Harengs, des Capelans, des Sardines, &c.

On aſſure que les Anglois de l'Amérique pêchent à la côte de l'iſle de Terre-Neuve des poiſſons paſſagers pour ſe procurer des appâts frais.

Il eſt certain que comme le Hareng donne de bonne heure à cette côte, ils eſſaient de commencer leur pêche avec cet excellent appât, prenant des arrangements pour en avoir fréquemment de nouveaux. Et pour cela ils deſtinent quelques chaloupes, ou des gouëlettes, à la pêche de ces petits poiſſons. Comme les Harengs deviennent rares vers la mi-Juin, les Anglois vont alors pêcher des Capelans dans les baies de la côte, ce qui dure juſqu'à la fin de Juillet. Après ce temps ils ont recours aux petits poiſſons de toute eſpece qu'ils peuvent attraper, ou ils draguent des coquillages ; mais cela convient plutôt à la pêche de la Morue qu'on ſeche à terre, qu'à la Morue verte.

Comme il n'eſt pas toujours poſſible d'avoir de ces poiſſons frais, on en porte de nouvellement ſalés ou ſaumurés, & les Morues ne les refuſent pas, ſur-tout quand on a ſoin de les deſſaler avant d'amorcer les haims.

On pourroit donc, ce ſemble, partir vers la fin d'Avril ou le commencement de Mai pour pêcher des Harengs ou des Capelans, qu'on mettroit en ſaumure, & qui ſerviroient d'appâts lorſqu'on ſeroit ſur le grand Banc. Il ne ſeroit peut-être pas encore impoſſible d'employer une couple de fortes chaloupes, ou des gouëlettes uniquement à la pêche de ces petits poiſſons, pendant que le vaiſſeau feroit celle de la Morue.

On dit qu'il y a des Pêcheurs qui tendent des filets le ſoir, & les relevent le matin, plus ou moins fournis de poiſſons propres à écher; que la pêche du Grondin ſe fait communément avec des lignes garnies d'hameçons que le bâtiment traîne étant à la voile, & que cette petite pêche ſe fait ſeulement depuis dix heures du matin juſqu'à deux heures après midi, attendu que les Morues ne mordent point pendant la chaleur du jour, ſe retirant alors dans les grands fonds.

Je crois que ces pêches ſont accidentelles, & qu'elles ne ſont pratiquables que quand on ſe trouve ſur un banc de ces poiſſons, ce qui n'eſt pas ordinaire: c'eſt aux Capitaines intelligents à profiter de ces circonſtances, quand elles ſe préſentent, pour ſe procurer de bons appâts.

Article Sixieme.

De l'Etabliſſement des Bâtiments pour la Pêche.

Quand un bâtiment, étant pourvu de tout ce qui eſt néceſſaire pour la pêche, s'eſt rendu au poſte qui lui paroît le plus avantageux, ce que les Pêcheurs appellent être *Banqué*, comme qui diroit établi ſur le Banc, le vaiſſeau, ſur-tout les gros, ayant de la rentrée par le haut, il faut faire un établiſſement qui mette les Pêcheurs en état de laiſſer tomber la ligne à plomb, & de retirer le poiſſon ſans être incommodés par le renflement ou le fort du bâtiment. C'eſt ce que les Pêcheurs Normands nomment *établir le Bel*, ou le bord *A A*, *Pl. IX*, *Fig.* 1, à bas-bord, où ſe met la partie de l'Equipage qu'on appelle les *Lignottiers*. Ce *Bel* s'étend depuis les haubans de miſaine juſqu'au commencement du gaillard d'arriere. On forme encore le long du gaillard d'arriere un pareil établiſſement *B B*, qu'on nomme la *Gallerie*, qui s'étend depuis les haubans du grand mât juſqu'au delà du mât d'artimon. Quand le vaiſſeau a beaucoup de rentrée, & qu'il eſt fort acaſtillé, il faut faire l'établiſſement de la gallerie en dehors aux petits bâtiments; & lorſqu'il n'y a point de gaillard, l'établiſſement eſt comme celui du bel dans toute la longueur. On voit *Pl. VI*, *Fig.* 1, un gros vaiſſeau en pêche, établi comme nous allons l'expliquer. Nous remarquerons ſeulement qu'on n'a point repréſenté les agrêts à la *Pl. IX*, quoique ſur le grand Banc, le vaiſſeau reſte gréé; nous avons fait ce retranchement afin de rendre plus ſenſible ce qui regarde la pêche; mais le bâtiment doit reſter tout gréé, comme on le voit *Pl. VI*, *Fig.* 1.

Il y a entre les barrils & le vibord, des planches échancrées *b*, *Fig.* 2, *Pl. IX*, ſur leſquelles ſe poſent les lignes quand les Pêcheurs les halent, lorſqu'un poiſſon a mordu à l'appât, afin qu'elles ne tombent point ſur les ordures du plancher.

Quand on emploie des bâtiments qui n'ont point de gaillards, il n'y a que l'établiſſement du *Bel*, partie à l'avant, partie à l'arriere du grand mât.

Comme on n'a pas beſoin de chaloupe pour pêcher à la dérive, on n'en a qu'une qu'on embarque ſur le pont, à moins qu'on n'en réſerve quelques-unes pour aller à la pêche des appâts, ce qui ne ſe pratique pas ordinairement.

Pour former en dehors l'échafaud des gaillards, qu'on nomme *Gallerie*, ſur-tout aux gros bâtiments, on cloue contre le bord des taquets qui ont des mortaiſes à queue d'aronde, deſtinées à recevoir des traverſes qui ſont ſoutenues par des montants; & on poſe ſur ce bâtis des bordages qui forment un plancher ſur lequel on met les barils de pêche. La longueur de la gallerie ſe regle ſur celle du bâtiment, & auſſi ſur le nombre des hommes qui forment l'Equipage: on ferme avec des planches la gallerie par-devant, & il y a tout du long une liſſe qui ſert à recevoir les jambes du *Theu a*, *e*, *Pl. IX*, *Fig.* 2.

Aſſez ſouvent on cloue le long des liſſes, & en dehors, des taquets qu'on nomme *à Theu X*, *Pl. VII*, *Fig.* 1; chacun de ces taquets a deux trous, un pour recevoir une des jambes d'un theu, & l'autre pour recevoir une jambe d'un autre theu voiſin, de ſorte que les deux jambes d'un theu répondent à deux taquets; car les theux ſont très-près les uns des autres.

Le theu eſt une ſorte de niche dont chaque Pêcheur eſt couvert par-devant, pour le garantir, au moins en partie, des brouillards & de la pluie. Il y a au milieu de chaque theu un taquet *Y*, *Pl. VII*, *Fig.* 1, cloué ſur la liſſe; au milieu de ce taquet eſt une petite entaille *A*, où le Pêcheur poſe ſa ligne.

L'établiſſement eſt plus ſimple au bel *A*, *A*, *Pl. IX*, parce que le barril de pêche eſt en

dedans

dedans de la liſſe du plat-bord, ainſi qu'aux petits bâtiments, comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

Quand le plomb eſt parvenu au fond de la mer, le Pêcheur tenant la ligne entre ſes doigts, poſe ſa main ſur la liſſe *a*, *Pl. IX*, *Fig.* 2, pour ſentir quand un poiſſon a mordu.

Derriere les Pêcheurs, tant du bel que de la gallerie, il y a encore une liſſe où ils accrochent par le derriere de la tête la Morue qu'ils viennent de prendre, en la piquant à l'inſtrument nommé *Elangueur*, *L*, (*Pl. VII*, *Fig.* 1), qui eſt auprès de la manette où ils mettent les langues, & la Morue reſte attachée à ce petit inſtrument la bouche ouverte, comme on le voit au piquoir *D*, *Pl. X*, *Fig.* 1, juſqu'à ce que le Pêcheur ait détaché la langue.

Dans les navires de Grandville & de S. Malo, il n'y a de liſſe que pour les Pêcheurs de l'arriere; la chaloupe en tient lieu pour ceux de l'avant. Nous le ferons remarquer en expliquant l'établiſſement de ces navires.

On fait une plate-forme le long du bas-bord, qui eſt élevée d'environ huit pouces au-deſſus du pont, pour que le ſang puiſſe s'écouler plus aiſément.

On place ſur cette plate-forme les barrils de pêche *A*, *Pl. VII*, *Fig.* 1, qu'on aſſujettit contre le bord, étant tout près les uns des autres, & arrêtés comme nous l'avons dit ſur la plate-forme, & encore retenus par une vergue qui les embraſſe tous, de ſorte qu'ils ne peuvent remuer. Outre la liſſe que les Pêcheurs ont derriere eux pour accrocher les Morues à leur élangueur, ils en ont une autre en devant, à laquelle ſont attachées les jambes des theux *a*, *e*, *Pl. IX*, *Fig.* 2; celle-ci avance d'environ quatre pouces hors le plat-bord; ou bien, au lieu de cette liſſe, on cloue au plat-bord les taquets à theu *X*, *Pl. VII*, *Fig.* 1, dont nous avons parlé.

Le theu *e*, *Pl. IX*, *Fig.* 2, eſt compoſé de deux montants de bois, qu'on nomme *Jambes*, ſur leſquelles ſont cloués quatre rangs de demi-cercles de bariques, & par le haut une douve échancrée. Tout ce bâtis eſt couvert de toile gaudronnée; ainſi le deſſus forme un demi-dôme, en ſorte que les Pêcheurs peuvent s'y mettre à couvert du vent froid, de la pluie & de la brume. Il y a même à cette eſpece de niche un morceau de toile que les Pêcheurs nomment *Miſaine*, qui ſert à les garantir de l'eau qui pourroit entrer dans la gallerie & les mouiller dans leur barril. La toile du theu eſt échancrée par le bas, ſuivant la ligne ponctuée *a*, *Fig.* 2, *Pl. IX*, pour paſſer les lignes, & retirer les poiſſons qui ſont pris.

Le theu qu'on voit *Pl. IX*, *Fig.* 2, n'a pas pu être repréſenté en place & vis-à-vis le Pêcheur; il auroit caché pluſieurs choſes qu'il étoit important de laiſſer apparentes. Quelquefois par les beaux temps les Pêcheurs détachent une des jambes de leur theu, & alors il eſt à peu près comme on l'a repréſenté à la Figure 2; ceux qui ſont entre *A A*, & *B B*, *Fig.* 1, ſont en place. Je ſoupçonne que *theu*, eſt une corruption de *toît*.

La miſaine dont nous venons de parler eſt taillée en angle; ſa grande ouverture eſt du côté du Pêcheur, & a deux cordes au moyen deſquelles il peut la roidir quand il veut, en les paſſant au travers de la gallerie, ou en les y amarrant. Au ſommet de l'angle de la miſaine, eſt une autre ouverture qui donne paſſage aux lignes & aux Morues.

Quand il fait chaud, calme & beau temps, ce qui eſt aſſez ordinaire ſur le Banc, depuis le mois de Juin juſqu'à la mi-Septembre, en ce cas, on ne ſe ſert point des miſaines; on ouvre même le theu à demi, en dégageant une de ſes jambes; au contraire, lorſque le gros temps empêche de travailler, on abat les theux ſur les barrils; & malgré cela on a vu les galleries, ainſi établies, être enlevées par de violentes tempêtes.

Nous avons déja dit que les Pêcheurs Normands, tant du bel que du gaillard, ſont chacun dans un barril qui eſt plus étroit par en haut que par le bas, & que l'embouchure eſt garnie d'un bourrelet de paille pour tenir ferme le Pêcheur, & empêcher que les coups de roulis ne le bleſſent; ils ont autour d'eux un tablier de cuir de vache ou de chevre, paſſé au ſuif & à l'huile, ou d'une toile gaudronnée, comme eſt celui *c*, *Pl. IX*, *Fig.* 2; ce tablier ſe nomme *Cuirier*. Les Pêcheurs ont leurs mains dans des hale-avants ou mitaines de friſe, qu'ils appellent *Manigots*, pour empêcher que les lignes ne leur entament la peau.

Les Bretons & Baſques ne ſe ſervent pas de theux, parce qu'ils ne pêchent qu'en été; ils ont ſeulement une *Bonnette* ou petite voile tendue devant eux.

Au reſte, ce ſont ſur-tout les Olonnois qui ſe ſervent de theux; ils pêchent, comme tous les autres, depuis le mois de Mars juſqu'à la fin d'Octobre ou environ. Les Malouins, les Grandvillois n'ont point de theux; ils font leur établiſſement tel qu'on le voit, *Pl. VII*, *Fig.* 2 & 3, & comme nous allons l'expliquer.

Nombre de Pêcheurs lignotiers ont des bouts de manches de cuir, quand il fait froid; mais lorſqu'il fait chaud, ils retrouſſent les manches de leur chemiſe & ont les bras nuds; ils ſe mettent même en chemiſe lorſque la pêche donne abondamment; car alors l'exercice eſt conſidérable. Leur coëffure eſt un vieux chapeau ou des bonnets. Les Normands ont tous des ſabots; mais les Olonnois ſont pieds nuds dans leur barril.

Les Grandvillois ne ſe ſervent point de manches; ils les trouveroient incommodes

lorſqu'elles ſeroient mouillées. Leurs gilets qui ſont de peau de mouton pour le grand froid, & de revêche quand il fait beau, ont des manches qui tombent juſques ſur le poignet.

§. 1. *Détail de l'Equipement d'un petit Bâtimen pour la Pêche de la Morue verte, ſur le grand-Banc, ſuivant l'uſage de Grandville, Saint-Malo, &c.*

Les navires que l'on conſtruit à Grandville, pour la pêche de la Morue verte, n'ont preſque point de vibord, & le plus ſouvent ils n'en ont point du tout; mais on a ſoin de laiſſer les allonges de revers ſurmonter le plat-bord de deux pieds & demi environ; & on leur fait porter ſur la tête une liſſe qui regne ſur toute la longueur du navire, ce qui forme une eſpece de vibord à claire-voie. Lorſqu'on eſt rendu ſur le grand Banc, on garnit ce vibord avec des planches de ſapin, *a a*, *Fig.* 3, *Pl. VII*, placées en dehors: on n'en voit à la *Fig.* 2, à un petit vaiſſeau, que d'un côté; mais il y en a tout autour des navires. Cet ajuſtement du vibord eſt appellé le *Rempliſſage* ou la *Garniture*.

On procede enſuite à ajuſter *le Lignage*; on entend par ce terme l'établiſſement néceſſaire pour faciliter la pêche. Nous allons détailler les pieces qui le compoſent.

c, *c*, *Fig.* 3, qu'on nomme *Courbes de lignage*; elles ſont deſtinées à porter la planche *b*, *b*, plus ou moins renverſée en dehors, ſuivant que le navire a plus ou moins de rentrement: cette planche, qui forme comme un pupitre, s'appelle *Porte-ligne*; elle eſt de ſapin, & n'a pour l'ordinaire que huit pouces de largeur. On y voit vis-à-vis chaque barril une petite entaille; elle ſert de conduit pour la ligne du Pêcheur.

On place les barrils ſur le pont, à huit pouces du vibord, qu'on nomme *Rempliſſages*. Cet entre-deux eſt deſtiné à recevoir la ligne *g*, *Fig.* 3, lorſque le Pêcheur la retire de l'eau; pour qu'elle ne porte point ſur le pont, on la ſoutient par deux cordes *g*, qui partent de chaque côté du barril à la hauteur de dix-huit pouces du pont, & qui vont s'attacher au vibord. On place encore les barrils à telle diſtance les uns des autres que les Pêcheurs ne s'entre-gênent point; il faut ordinairement quatre pieds pour chaque barril; on en prend davantage quand la longueur du bâtiment combinée avec le nombre de Pêcheurs peut le permettre.

Pour mettre les Pêcheurs à couvert du vent & de la pluie, on tend devant eux un pavois de toile gaudronnée qu'on appelle *Bonnette de banc p*, *p*, *Fig.* 2; elle eſt compoſée de deux largeurs d'une toile de quatre fils, & bordée haut & bas, ainſi que ſur les extrémités, d'une ralingue ou corde de ſix fils. Les bonnettes *p*, *p*, ſont toujours de deux pieces; on voit, *Fig.* 2, qu'elles ſont attachées par une de leurs extrémités aux haubans de miſaine, puis aux grands haubans, & enfin à un petit mât *f*, *Fig.* 3, que l'on place exprès à l'arriere du navire: il doit y avoir au haut de ce mât une poulie, par laquelle on fait paſſer l'attache ſupérieure de la bonnette, & cette attache vient enſuite s'arrêter ſur la liſſe d'arriere.

d, *d*, eſt une eſpece de bouts-dehors que les Pêcheurs appellent *Etihauts*; ce ſont des morceaux de bois ronds d'environ trois pieds de longueur, & d'un pouce de diametre. Un des bouts de l'étihaut entre à force dans un trou pratiqué à la planche *b*, *b*; & l'autre bout, qui eſt en dehors, ſert à ſoutenir le pied de la bonnette. On apperçoit à ce dernier bout de l'étihaut *d*, un petit trou par où paſſe une corde qui part de la ralingue de la bonnette, vient, en ſuivant la direction de l'étihaut, enfiler un ſecond trou pratiqué au-deſſous du premier à la planche *b*, *b*, *Fig.* 3, & s'attache enſuite, ſoit, comme on le voit *Fig.* 3, ſur le bout de l'étihaut qui excede intérieurement la planche *b*, *b*, ſoit à un taquet que l'on place exprès ſur cette planche. C'eſt ainſi que l'on arrête la bonnette par le pied. Pour la ſoutenir par le haut, on ſe ſert de ce qu'on nomme *Jambes d'étal*, *e*, *e*; ce ſont deux morceaux de cercles de futaille, qu'on lie l'un ſur l'autre, plat contre plat, pour qu'en conſervant leur courbure ordinaire, ils prennent à peu près la forme d'une S, qui eſt celle qui leur convient. Ils ſont appointis aux deux extrémités; un des bouts ſe pique dans la ralingue ſupérieure de la bonnette, & l'autre dans un petit trou que l'on pratique exprès ſur la liſſe. Il eſt à remarquer que tous les ſoirs après la pêche finie on démonte les étihauts, les jambes d'étal & la bonnette.

Au plan *p*, *Fig.* 3, eſt une barrique nommée *Foaſſiere*; elle eſt toujours placée ſur l'arriere du navire, à ſtribord.

h, eſt la table nommée *Etalle*: elle tient d'un côté à la chaloupe & de l'autre à la liſſe. On lui met un petit rebord de ſix à ſept pouces de haut du côté de la mer, pour empêcher le poiſſon de tomber à l'eau.

i, baril du Décoleur; vis-à-vis eſt une entaille faite à l'étalle, pour faciliter au Décoleur le moyen de détacher la tête du corps de la Morue.

k, baril de l'Habilleur.

m, *Carniau*, par où l'Habilleur coule ſon poiſſon dans l'entre-pont. C'eſt un conduit formé par quatre planches de ſapin: l'ouverture en eſt de huit pouces quarrés.

On voit dans le lointain *Q*, *Fig.* 2, un de ces bâtiments gréé, mais non pas appareillé pour la pêche.

Article Septieme.

Différents uſages & police des Pêcheurs ſur le Banc.

Les Bâtiments qui reviennent les premiers, ont preſque toujours un profit conſidérable ſur la vente, qui eſt d'autant plus avantageuſe que la Morue eſt plus rare & meilleure. Ainſi l'Armateur & l'Equipage ont intérêt de débanquer le plus promptement qu'il eſt poſſible. C'eſt pourquoi le Maître dont le principal ſoin eſt d'accélérer la cargaiſon, tâche de prolonger le travail le plus qu'il peut dans la ſoirée.

Pluſieurs même vers la fin de la ſaiſon, font quatre bordées, à la tête deſquelles ſont le Pilote, le Contre-Maître, le Charpentier & l'Etêteur. Si l'on en fait une cinquieme, elle eſt commandée par un des plus habiles Matelots.

Au moyen de ces bordées, on pêche la nuit pendant trois horloges d'une heure & demie. Ordinairement pour animer les Pêcheurs, on leur donne un coup d'eau-de-vie ou un bout de tabac, pour chaque dix Morues qu'ils prennent la nuit.

Car quand on eſt aſſez heureux, pour trouver un poſte où il y a beaucoup de Morue, il faut en profiter en faiſant la pêche avec toute la diligence poſſible; & ſouvent le mauvais ſuccès des pêches vient de ce que les Officiers pareſſeux s'amuſent à boire, à fumer & à jouer quand les Morues donnent abondamment, & comme quelquefois elles diſparoiſſent lorſqu'on s'y attend le moins, ceux qui ont manqué l'occaſion, ſont obligés après de longues campagnes de revenir à mi-charge; pendant que les Capitaines vigilants reviennent de bonne heure, avec une cargaiſon complete.

Article Huitieme.

Maniere de pêcher la Morue qu'on prépare en Verd.

Pour pêcher ſur le Banc on dérive côté en travers. Quand il faut précipiter la dérive, on pare une petite voile que ces Pêcheurs nomment *Culetin*, *Foque*, ou *Tourmentin*.

Lorſqu'il n'y a pas de poiſſon ſur le fonds où l'on s'eſt établi, on en va chercher un autre: & pour éviter les abordages, quand un bâtiment Pêcheur met à la voile, & porte ſtribord, ſi c'eſt de nuit ou par la brume, comme les feux ne s'apperçoivent point, on doit faire le quart ſur le gaillard d'avant, avec un porte-voix, pour avertir les Pêcheurs qui ſont au vent; & ſonner la cloche, ſi l'on en a; malheureuſement même le bruit ne s'entend pas beaucoup par les temps de brume, & on a peine à juger d'où il vient; mais on obſerve aſſez réguliérement que tous les navires ſe mettent à la cape ſur l'artimon faiſant la bordée du Sud; & tous obſervant cette manœuvre, ils peuvent difficilement ſe rencontrer.

Nous avons déja dit que pour cette pêche ſur le grand Banc, les bâtiments conſervent aſſez ſouvent tous leurs mâts, leurs vergues, les voiles enverguées prêtes à être abattues au beſoin; car il ſurvient de temps en temps & tout-à-coup des coups de vent qui les jettent à plus de ſoixante lieues hors du Banc; ainſi quand nous avons dit qu'on ne conſervoit qu'une petite voile, il faut entendre qu'elle eſt amenée & parée pour ſoutenir la dérive, quand il en eſt beſoin; & c'eſt à tort que nous avons dit comme une pratique générale, *page 67, de la premiere Section*, qu'on dégrée le bâtiment; car cela ne ſe pratique uniformément que pour la Morue ſeche, dont nous parlerons dans la ſuite. Au reſte, nous avons déja dit que depuis le mois de Juin juſqu'à la mi-Septembre, même ſur le Banc, on éprouve plus de calme & de beau temps que de brumes ou de bouraſques.

L'uſage aſſez ordinaire des Pêcheurs ſur le Banc eſt de ſe mettre à la cape & de dériver côté en travers; mais comme quand on a été aſſez heureux pour trouver un bon poſte, il eſt important de ne le pas abandonner, beaucoup de gens expérimentés à la pêche de la Morue verte, penſent qu'il conviendroit, quand on eſt à un endroit où il y a beaucoup de poiſſon, d'y mouiller une ancre pour ne le pas abandonner: c'eſt aſſez la pratique des Anglois qui, quand ils ſe trouvent ſur un fond de roche, comme les Nervaches mouillent une forte ancre, à l'organeau de laquelle il y a une chaîne de fer pour prévenir que le cable ne ſe rague en cet endroit, & au bout de la chaîne un cable bien fouré; & ordinairement ſur ces fonds que les François ne font que traverſer, ils font une bonne pêche.

§. 1. Maniere de jetter les Lignes à la Mer.

Chaque Pêcheur établi dans son barril, comme nous l'avons expliqué, file sa Ligne de 30, 40, 50 brasses, même plus, suivant la profondeur de l'eau, la vîtesse de la dérive & la force des courants. C'est ce que fait le Pêcheur *c*, *Pl. IX*, *Fig.* 2, & celui *h*, *Pl. VII*, *Fig.* 3.

Les Hollandois, qui pêchent au Nord de l'Europe en traînant leurs Lignes, la halent de temps en temps, de quelques brasses, & la laissent tout d'un coup retomber. Ils se proposent par-là d'empêcher les Morues de venir reconnoître l'appât & de le flairer, ce qu'ils prétendent qu'elles font, quand elle reste sans agitation; & ils assurent avoir observé dans les viviers (*) qu'ils font à fond de cale pour transporter des poissons en vie; que les Morues, après avoir flairé la nourriture qu'on leur jette, refusent les issues de Morues, pendant qu'elles se jettent avec avidité sur les Harengs, les Grondins, les crustacées, &c. D'ailleurs ils prétendent qu'au moyen de ces secousses, les Morues prenant apparemment l'appât pour un poisson en vie, elles le poursuivent & le saisissent avec avidité: ce qui s'accorde avec ce que nous avons dit dans la premiere Section, à l'occasion de la pêche à la canne.

La maniere ordinaire des François & des Anglois, est de traîner la Ligne plus ou moins vîte suivant la dérive du Bâtiment. Néanmoins quelques Pêcheurs expérimentés *traittent* ou *traillent* leur Ligne (ce sont des termes de Pêcheurs) comme nous avons dit que le font les Hollandois. On voit sur la Planche VI, *Fig.* 2, comment à peu près les Lignes & les haims se distribuent dans l'eau.

Les Pêcheurs doivent avoir le tact fin, pour relever leur Ligne aussi-tôt qu'un poisson a mordu.

On voit *Pl. VII*, *Fig.* 3, *h*, un Pêcheur Grandvillois; & *Pl. IX*, *Fig.* 2, *c*, un Pêcheur Normand, en attitude de pêche.

Quand les hauts Normands halent leur Ligne, ils la lovent à droite & à gauche; au lieu que les Olonnois la lovent à droite d'un seul côté.

Les Grandvillois ne lovent point leurs Lignes en les retirant de l'eau; ils les halent de droite & de gauche, & les étendent entre le vibord & leur barril, comme nous l'avons dit plus haut, & comme on le voit en *q*, *Pl. VII*, *Fig.* 3.

Les Pêcheurs des Bancs de Terre-Neuve restent donc sur leurs Lignes, & les relevent à mesure qu'ils sentent que le poisson est pris.

(*) Quoique nous ayons représenté sur la *Pl. IX* de la troisieme Section, premiere Partie, une Barque à vivier; on en trouvera une d'une autre construction *Pl. V*.

On verra dans la suite qu'à Schettland, Island en Norvege, &c, les Pêcheurs mettent en mer de longues cordes chargées d'haims avant le montant, & qu'ils les y laissent durant toute une marée. Ils prétendent que quand une Morue a pris un appât depuis quelque temps, elle s'attache fortement à l'haim, au point de se laisser enlever, plutôt que de l'abandonner; au lieu que quand elle ne vient que de mordre à l'appât, elle s'agite en sortant de l'eau, abandonne l'appât, puis plonge au fond; c'est pourquoi il y a de bons Pêcheurs qui en relevant leurs Lignes, commencent à donner une forte secousse pour que la pointe de l'haim s'engage mieux dans les chairs de la Morue; car quand l'haim a bien piqué la Morue, elle n'est pas la maîtresse de l'abandonner, & la prétention de ces Pêcheurs ne se justifie point par les pêches qu'on fait à Terre-Neuve, où l'on retire la Ligne aussitôt qu'on sent qu'un poisson a mordu. Néanmoins dans plusieurs cas les grandes cordes chargées d'haims pourroient être avantageuses; on pourroit, par exemple, en tendre le soir pour les relever le lendemain matin.

Sitôt donc qu'un Pêcheur Terre-neuvier sent qu'une Morue a mordu à l'appât, il hale sur sa Ligne, & tire le poisson à fleur d'eau; s'il est de médiocre grosseur, il l'amene à lui; mais si c'est une trop grosse piece, son voisin la gaffe & la tire à bord: le premier la saisit par les ouies & l'accroche par la tête à l'instrument appellé *Etangueur*; il l'éventre ensuite, lui tire la langue, & avec ce qu'il trouve dans l'estomac réamorce son haim, que souvent il trempe dans le sang; puis il jette le poisson dans le parc qui est derriere lui. Comme on n'a que le temps de rejetter la Ligne après l'avoir retirée, il est bon quand la pêche est abondante, pour ne point distraire le Ligneur, qu'un Matelot soit chargé de faire les premieres opérations que nous venons d'indiquer; mais il doit avoir soin de mettre à part les langues pour le compte de celui qui a pris les poissons, afin qu'en les comptant à la fin de sa journée, on connoisse combien il a pris de Morues: parce qu'il est d'usage qu'on impose à celui qui en a pris le moins, comme une punition, de vuider le parc ou sont les têtes, & de les jetter à la mer, pendant que les autres soupent & se reposent. Cette punition, quoique légere, fait un tel effet sur les Pêcheurs, que pour s'exempter de ce travail, il y en a qui se mettent à la pêche avant les autres, ou même qui la font pendant qu'ils sont de quart.

A la pointe du jour, celui qu'on nomme *Etêteur*, quoique Officier Marinier, nettoie à la pelle les autres parcs, & jette les ordures à la mer.

Quand on a long-temps pêché à un endroit, il est naturel que la pêche soit moins abondante,

abondante, puiſque le nombre des Morues eſt diminué. Il y en a qui prétendent que les breuilles qu'on jette à la mer infectent l'eau, & écartent les Morues, dont on ne prend plus qu'une petite quantité. J'ai peine à me perſuader qu'une petite quantité de breuilles puiſſe infecter une auſſi grande maſſe d'eau : je croirois plutôt que les Morues, ſe nourriſſant de ces breuilles, ſont moins affamées, & ne ſe jettent pas avec autant de vivacité ſur les appâts qu'on leur préſente.

Quand la pêche eſt abondante, un Pêcheur vigoureux & habile prend un *grand demi-cent* ou un cent de Morues. Le *grand cent* dont il s'agit, eſt de dix-vingt, ſuivant la maniere de compter des Pêcheurs, & on en a vu quelques-uns prendre deux cents cinquante Morues, compte ordinaire, entre deux ſoleils ; ce qui eſt un travail des plus fatigants.

Lorſqu'une Morue ſe trouve priſe aux haims de deux Pêcheurs, elle eſt preſque toujours jugée appartenir à celui dont la pointe de l'haim eſt la plus près de l'œil ; quand même l'autre Pêcheur l'auroit halée à bord, il doit la rendre à celui-là, parce qu'on préſume que l'haim qui eſt parvenu dans la gorge du poiſſon établit la négligence du Pêcheur, qui n'a pas apperçu que le poiſſon étoit pris, & qu'il lui a donné le temps d'aller prendre l'appât de l'autre Pêcheur, qui l'a ſenti le premier. Cet uſage eſt établi entre les Pêcheurs, qui tiennent à honneur d'avoir pris plus de poiſſons que leurs camarades.

Les Matelots de Grandville obſervent entr'eux une Juriſprudence différente. Dans le cas dont il eſt queſtion, ils adjugent la Morue à celui qui a fait le premier mouvement pour la haler à bord.

Les Garçons de bord ni les Mouſſes ne jettent point la ligne ; ils ſont leur ſervice dans l'entre-pont & la cale : au reſte, il n'y a qu'eux & les malades qui ſoient diſpenſés de prendre la ligne ; le Chirurgien même entre dans un barril quand il n'eſt pas occupé ailleurs.

§. 2. *Différentes manieres de retirer les Haims des Morues.*

Si l'haim n'eſt pas fort avant dans le goſier, il ſuffit de paſſer la main gauche ſous un des ouies & de dégager l'haim avec la main droite, comme fait le Pêcheur *A* ou *B*, *Fig.* 1, *Pl. X* : ou bien ils ſaiſiſſent l'haim avec les doigts de la main droite qu'ils entrent dans la bouche ; & appuyant la main gauche ſur le corps pour l'aſſujettir, ils font tourner l'haim *C*, *Fig.* 1, afin de le détacher des parties où il s'eſt engagé, & enſuite ils le retirent aiſément ; mais lorſque l'haim eſt plus avant dans le corps de la Morue, ils déchirent avec le doigt une peau très-déliée qui eſt entre les ouies & la langue, puis avec ce même doigt, ils dégagent l'haim qu'ils retirent par la bouche en tirant la ligne comme le fait le Pêcheur *B*. Nous avons repréſenté les Matelots qui retirent les haims, en les ſuppoſant à terre & hors du bâtiment, pour faire mieux appercevoir leur façon d'opérer.

§. 3. *Opérations qu'on fait quand on a retiré l'Haim.*

Quand l'haim eſt retiré, le Pêcheur pique la Morue par le derriere de la tête à l'élangueur dont nous avons parlé, qu'il a auprès de lui ; alors elle a la bouche ouverte, comme celle qu'on voit en *D*, *Pl. X*, *Fig.* 1, où on l'a repréſentée attachée à un piquoir pour rendre la choſe plus ſenſible. Auſſi-tôt, ſans perdre de temps, il amorce l'haim qu'il a retiré & le remet à l'eau ; puis il détache les langues comme nous allons l'expliquer.

§. 4. *Maniere de détacher les Langues.*

Quand les Pêcheurs ont retiré l'haim, ils accrochent donc la Morue en la piquant par le derriere de la tête à peu près entre les deux yeux, au petit inſtrument de fer qu'ils ont à côté d'eux & que nous avons dit qu'on appelloit *Elangueur* ou *Diguet*, *Pl. VII*, *Fig.* 1, *L* ; ou pour les Morues ſeches qu'on prépare ſur l'échafaud, on les pique à un crochet : alors la Morue ayant la bouche ouverte, comme on le voit en *D*, *Pl. X*, le Pêcheur rétablit l'appât à ſon haim & le remet à l'eau ; ſur le champ il ſe retourne du côté de la Morue ; il enfonce un couteau pointu auprès de l'articulation de la mâchoire inférieure avec la ſupérieure en *a*, *Fig.* 2, *Pl. XII*, qui repréſente une tête de Morue vue par deſſous, & en ſuivant l'os de cette mâchoire, il coupe tout ce qui ſe rencontre juſqu'à l'endroit du barbillon *b* ; s'il a fait cette opération du côté droit, il enfonce la pointe de ſon couteau auprès de l'articulation de la mâchoire inférieure du côté gauche *c*, & en ſuivant l'os de cette mâchoire juſqu'à ce que cette inciſion ait rencontré la premiere en *b* ; toute la partie charnue *a b c*, qui étoit compriſe entre la bifurcation de la mâchoire inférieure, tombe comme une bavette qu'il ſépare par une inciſion tranſverſale *a c*, qui s'étend depuis l'articulation de la mâchoire du côté gauche juſqu'à l'articulation de la même mâchoire du côté droit : c'eſt cette portion de chair que les Pêcheurs appellent la *Langue de la Morue*, quoique la langue ne faſſe qu'une portion de ce qu'on a enlevé ; car la langue proprement dite, ne fait qu'un petit morceau de chair figuré en croiſſant.

Quand on prépare à terre la Morue ſeche, comme nous l'expliquerons dans la ſuite, on fait cette opération ſur l'étal ; mais on ne détache les langues que des groſſes Morues.

Quelques-uns détachent encore au-deſſous de ce qu'on nomme *la Langue*, un petit morceau cartilagineux qu'ils nomment *le Colibet*, qui fait un manger aſſez délicat ; mais ce n'eſt qu'une bouchée : enſuite le Pêcheur donne un coup de couteau depuis le colibet juſqu'à l'anus pour retirer l'eſtomac qu'ils nomment *Meulette*, dans lequel il trouve aſſez ſouvent des appâts dont il garnit ſon haim. Quelques-uns, mais rarement, mettent à part l'eſtomac qu'ils font tremper dans de l'eau, le lavent & le battent comme du linge de leſſive, puis ils le laiſſent ſécher ; avant de le faire cuire, on le met tremper dans de l'eau pour l'attendrir ; alors les Matelots le mangent comme des tripes de bœuf.

A l'égard des langues & des colibets, ils les ſalent à part, ſouvent pour faire des préſents à leurs amis ; en ce cas ils en font de petits barrils, ou bien ils les mettent en ſel ſous les Morues.

Article Neuvieme.

Préparation de la Morue Verte.

J'ai déja dit qu'on préparoit la Morue tantôt en rond & tantôt à plat à la façon des Hollandois ; de plus, on en ſale en grenier ou dans des tonnes & barrils. Nous allons parler de ces préparations, & pour diſtinguer ces différentes méthodes, nous nommerons la Morue ronde ſalée en grenier *Morue préparée à la Françoiſe*, & celle qu'on tranche à plat & qu'on ſale dans des barrils, nous l'appellerons, pour la diſtinguer de l'autre, *à la Hollandoiſe*, quoique cette méthode ſe pratique dans pluſieurs Ports de France. Je commence par la préparation de la Morue qui ſe nomme *à la maniere de France*.

§. 1. *Préparation de la Morue à la maniere de France.*

Derriere les Pêcheurs, ſur le pont, eſt une table, *Pl. IX*, *Fig.* 1, & en grand, *Fig.* 2, qu'on nomme *l'Etal*, à un bout de laquelle ſe met l'Etêteur *d*, & à l'autre l'Eventreur ou Habilleur *e*. Un Mouſſe placé à gauche de l'Habilleur emporte les nauts qui tiennent à l'arête : on le voit dans ſon barril à la *Pl. IX*, *Fig.* 1, au milieu de la table entre l'Etêteur & l'Habilleur. Auſſi-tôt que la Morue eſt élanguée, l'Etêteur *d* la prend pour la décoller : c'eſt preſque toujours le Maître Charpentier qui eſt chargé de cette fonction ; il eſt dans un barril ſemblable à ceux des Pêcheurs ; mais ſon tablier eſt fait d'un cuir plus ſouple, afin qu'il puiſſe mieux agir, & ce tablier eſt plus ample pour le garantir du ſang & des vuidanges du poiſſon qu'il eſt chargé d'ôter auſſi-tôt après qu'il l'a étêté : ſes bras ſont garnis de braſſards de cuir ; il a auſſi les quatre doigts & le deſſus de la main garnis & enveloppés de manigots d'étoffe ; ſon couteau *N*, *Pl. VII*, *Fig.* 1, nommé *Etêteur*, a deux tranchants, la lame eſt longue de ſept à huit pouces, & large de trois quarts de pouces ; le manche, qui eſt de bois, a quatre ou cinq pouces de longueur. Cet Officier *d*, *Pl. IX*, *Fig.* 2, prend à la fois deux poiſſons qu'il met ſur ſon étal ou établi ; cependant il les étête l'un après l'autre ; pour cela, il fait porter à faux la tête, ſur le bord de la table, pour rompre la groſſe arête.

Les Pêcheurs du *Bel A A* laiſſent tomber leurs Morues élanguées dans le parc aux Morues qui eſt ſous la liſſe du dos des Pêcheurs. Un Garçon de bord *E*, porte avec un piquoir les Morues que prennent les Pêcheurs de la galerie, & les jette dans une gouttiere de bois pour les mettre à portée de l'Etêteur, à meſure qu'il décolle les Morues qu'il a miſes ſur ſon étal, & il fait tomber les têtes dans un parc particulier qui eſt derriere lui à ſtribord : c'eſt ce parc que vuide tous les ſoirs celui qui ſe trouve avoir produit moins de langues que les autres.

Quand la Morue eſt décollée, l'Etêteur retire toutes les entrailles pour les jetter ; quelquefois il conſerve le cœur & la rate pour ſervir d'appât ; mais il réſerve ſoigneuſement le foie, qu'il met dans un barril qu'on voit auprès de lui *Pl. IX*, *Fig.* 1, qui a une échancrure à un côté de ſon embouchure qu'on voit en *B*, *Pl. VII* : on met un chantier en deſſous, pour faire pancher le barril vers l'Etêteur, afin qu'il puiſſe y jetter les foies commodément.

Quand on veut faire de la réſure, rave ou rogue pour la pêche des Sardines, ce qui n'eſt pas à négliger, on conſerve à part les œufs pour les ſaler.

La rave ou rogue eſt un paquet d'œufs enveloppés d'une membrane ; il y en a qui peſent une ou deux livres ſuivant la grandeur des Morues ; on les ſale à part dans des barrils. Cette rave eſt un excellent appât pour attirer les Sardines ; les Pêcheurs Baſques la vendent aux Eſpagnols de la côte de Biſcaye depuis 60 juſqu'à 120 livres la barrique peſant environ 5 quintaux.

L'Etêteur ayant fait ſon opération, il pouſſe la Morue à l'Habilleur *e*, *Pl. IX*, *Fig.* 2, que l'on voit vis-à-vis de l'Etêteur à l'autre bout de la table ; c'eſt ordinairement le Capitaine ou le Pilote qui fait cet office, il ſe

met pour cela dans un barril, comme les Pêcheurs; il a devant lui un petit tablier de cuir; le bras gauche eſt dans un braſſard de cuir, & la main eſt couverte d'une mouſle ou mitaine; il tient de la main droite le couteau qu'on nomme *Habilleur* ou *Couteau à Habiller*, qui a la forme d'un petit couperet, large & quarré par le bout, & dont la lame a environ huit pouces de longueur ſur trois de largeur; le manche, proportionné à l'inſtrument, eſt plus gros que celui de l'Etêteur; il eſt repréſenté en *M*, *Pl. VII*, *Fig.* 1.

La fonction de l'Habilleur conſiſte à ouvrir la Morue depuis la gorge juſqu'à l'anus appellé improprement *Nombril*, & à ôter dans cette étendue la groſſe arête, ce qu'on nomme *Déſoſſer*; puis il fait tomber le poiſſon par une ouverture qui eſt au milieu de la table, & qu'on nomme *Eclaire*, dans une eſpece de tuyau quarré *f*, *Pl. IX*, *Fig.* 2, qui répond à l'entre-pont ou à la cale, ſuivant la grandeur du bâtiment. On voit, *Pl. IX*, *Fig.* 1, une Morue habillée qui tombe dans la cale où eſt le Saleur.

L'Habilleur jette l'arête au petit Garçon qui eſt à ſa gauche, & qu'on qualifie de *Notier* ou de *Nautier*; ce Mouſſe, avec un couteau qui n'a qu'un tranchant, détache la *Naut* ou *Noue* de l'arête, & il la met dans une manne qui eſt à ſa portée. On ſale à part ces noues, avec ce qui reſte de langues & autres parties des têtes, qui n'ont pas été conſommées par l'Equipage. Comme le Mouſſe, qu'on voit dans ſon barril, *Pl. IX*, *Fig.* 1, eſt près de la liſſe de ſtribord, il jette l'arête à la mer.

Les iſſues, langues & noues qu'on ſale à part, tournent ordinairement au profit de l'Equipage, quand ils ne ſont pas ſalés à part dans de petits barrils pour en faire des préſents; car ces parties ſont regardées comme un mêts délicat, ſur-tout les noues, qui ſont les veſſies à air; on ſale en grenier ſous les Morues celles qu'on ne met point en barrils.

Nous avons dit qu'un Novice ſe ſert d'un piquoir pour approcher de l'Etêteur les Morues que prennent les Pêcheurs du Bel. A l'égard des Morues qui proviennent de la galerie, un Garçon de bord *E*, *Fig.* 1, les prend avec un digon ou piquoir, & les met dans une eſpece de gouttiere, d'où elles ſe rendent en gliſſant dans un parc qui eſt placé ſous l'étal: tout cela ſe voit *Pl. IX*, *Fig.* 1.

L'étal ſur lequel on décolle & habille, eſt une table placée à ſtribord entre les deux gaillards; elle s'étend depuis le milieu du pont juſqu'aſſez près du plat-bord. S'il y a deux Etêteurs, & deux Habilleurs, comme c'eſt aſſez l'uſage dans les grands bâtiments, un bout de l'établi eſt occupé par deux Etêteurs, & l'autre par deux Habilleurs; on n'en a repréſenté qu'un à la *Fig.* 1, pour éviter la confuſion.

§. 2. *Des Noues, Noes, Neaux, ou Nauts; que les Baſques appellent* Mentana.

NOUS avons dit qu'un Mouſſe étoit occupé à détacher de l'arête, ce qu'on appelle *Noues* ou *Nauts*. Il eſt bon de dire que c'eſt la veſſie à air de la Morue, qui eſt repréſentée en *A*, *A*, *Pl. IV*, *Fig.* 6. Cette veſſie eſt formée de deux membranes qui, étant réunies, forment une poche remplie d'air; ces membranes épaiſſes au moins de deux lignes, forment une poche de ſept à huit pouces de long, trois ou quatre de large, qui eſt attachée haut & bas à l'arête de l'épine, & aux parties circonvoiſines; les côtés & le milieu n'ont aucune adhérence; cette veſſie eſt épaiſſe, & formée d'une ſubſtance gélatineuſe fort délicate, & agréable à manger quand elle eſt fraîche; elle eſt même aſſez bonne quand elle a été ſalée. Cette ſubſtance ſe trouve dans pluſieurs ſortes de poiſſons, particuliérement au Shaid qu'on pêche auprès de Vienne en Autriche, ainſi que dans les Eſturgeons, & c'eſt avec elle qu'on fait en Ruſſie la belle colle de poiſſon.

M. des Haies, Commiſſaire de la Marine à Grandville, très-inſtruit, & qui s'intéreſſe fort particuliérement à la perfection de mon Ouvrage, m'a envoyé un pain de colle fait avec une de ces veſſies: elle n'eſt pas auſſi belle que celle qu'on nous envoie de Ruſſie; cependant elle eſt fort bonne. Le jeune homme qui l'a préparé ſur le Banc de Terre-Neuve, l'a fait ſécher après avoir ôté le plus qu'il a pu des membranes, les ligaments, les bavures *c*, qui ſont autour de la veſſie; puis il l'a fait ſécher, l'ayant enfilé avec une baguette ou une corde: ainſi il l'a préparé comme on fait en Ruſſie la veſſie de l'Eſturgeon pour en faire la belle colle de poiſſon. Comme cette colle eſt chere, je crois que les Pêcheurs de Morue trouveroient plus de profit à faire préparer par une couple de Mouſſes les noues en colle, qu'à les ſaler pour les vendre en Europe, & les noues ſalées ne ſont point propres à faire de la colle. Pour ſe ſervir de cette colle, on la réduit en petits morceaux; on la fait tremper quelques jours dans l'eau, & l'on finit par la faire bouillir. On ne ramaſſe les noues que des groſſes Morues, & on néglige celles des petites.

§. 3. *Remarque ſur la façon d'Habiller la Morue Verte.*

ON a pu obſerver que l'Habilleur n'ouvre la Morue que juſqu'à l'anus, comme on le voit *Pl. X*, *Fig.* 2; *E*, la repréſente du côté du dos; *F*, du côté du ventre.

La raiſon de cette pratique eſt l'uſage où l'on eſt en France de ſaler les Morues de

Terre-Neuve, enſorte qu'elles conſervent une forme arrondie du côté de la queue, ce qui les fait nommer *Morues Rondes*.

Comme les Anglois, qui font la même pêche, ôtent toute l'arête, ils ouvrent la Morue dans toute ſa longueur, & l'habillent à plat: auſſi donne-t-on à ces Morues le nom de *Morues Plates*, pour les diſtinguer de celles qui ſont préparées à la Françoiſe; on voit *Pl. X*, *Fig.* 2, *G*, une Morue plate du côté du dos; & *H*, la même Morue du côté des chairs. Les Hollandois habillent de même à plat les Morues qu'ils mettent en barril. Il y a auſſi des Morues ſeches, les unes plates & les autres rondes; nous en parlerons à l'Article ſuivant.

§. 4. *Maniere de ſaler la Morue en grenier, ſuivant l'uſage de France.*

Pour mettre les Morues dans leur premier ſel, on a ſoin de faire entrer le plus de ſel qu'on peut dans le corps; on en frotte toute la peau de la Morue, ce qu'on voit dans la cale du vaiſſeau, *Pl. IX*, *Fig.* 1; enſuite on les range dans un endroit particulier de l'entre-pont, ou de la cale, couchant les Morues de façon que les queues aillent en baiſſant; on les couvre d'une couche de ſel, & on met d'autres Morues deſſus & à côté des premieres *A*, *Pl. IX*, *Fig.* 3; elles reſtent ainſi en pile pour jetter leur eau & leur ſang, ce qui dure vingt-quatre ou quarante-huit heures, ſuivant que la pêche oblige de hâter le travail, ou qu'elle permet de le faire à l'aiſe.

Les Mouſſes *B*, *Fig.* 3, apportent le ſel au Saumureur *A*, ſur des palots ou palettes qui ont un manche fort court.

Quand les Morues ont ſuffiſamment rendu leur eau & leur ſang, on les ſale à demeure; pour cela on les change de place, & on les arrange en piles dans l'entre-pont ou la cale, comme on le voit derriere le Saleur qui travaille dans la cale du bâtiment, *Fig.* 1, *Pl. IX*: au reſte, tout ce ſoin regarde le Saleur.

Pour former ces piles, on fait avec des buches & des fagots ou des branchages ſecs un *fardage* ou plancher, qu'on recouvre de nattes, ſur leſquelles on met une couche de ſel. Ces premiers lits ſont faits des iſſues que nous avons dit qui tournoient au profit de l'Equipage. On arrange enſuite les Morues par lits, entre chacun deſquels on met une couche de ſel, pour qu'elles ne ſe touchent point; il ne faut cependant pas en mettre trop; cette ſurabondance de ſel dépréciroit le poiſſon. On éleve quelquefois les piles juſqu'au deſſous du pont, ce qu'on appelle *Barotter*; ce travail eſt très-fatigant. On voit *Pl. IX*, *Fig.* 1, une Morue qui tombe de l'étal dans la cale où eſt un Saleur en travail; & des piles de Morues qui s'étendent juſqu'aux barreaux du pont; car ce bâtiment n'a qu'un pont avec deux grands gaillards.

L'office du Saleur ne laiſſe pas d'être important; c'eſt ſouvent de ſon attention que dépend la bonne qualité de la Morue: auſſi choiſit-on ordinairement un homme de l'Equipage qui ſoit au fait de ce travail; & les Normands, ainſi que les Bretons, l'engagent ſous ce titre, avec une paye un peu plus forte que les Lignottiers; cependant les Olonnois confient ce travail à des Garçons de bord.

Dans les grands bâtiments, on diſtingue le Saumureur, qui met les Morues en premier ſel, du Saleur qui les ſale à demeure; mais dans les petits, un même homme fait les deux fonctions.

Dans les vaiſſeaux Normands, le Saleur eſt preſque toujours habillé de toile; il a, comme le reſte de l'Equipage, des ſabots, chauſſure convenable pour des gens qui doivent être perpétuellement dans l'eau, & cette chauſſure groſſiere ne les empêche pas de monter haut, & de faire le ſervice du bord. Ils n'ont point de tabliers, mais des guêtres de toiles en pluſieurs doubles, & gaudronnées. Ils garniſſent quelquefois leur main droite avec des mitaines de cuir. Nous avons dit que la plus grande fatigue des Saleurs eſt quand il faut former de hautes piles de Morues, comme lorſqu'il faut barotter.

Quelques-uns ont l'attention de mettre les grandes Morues aux premiers rangs, les moyennes deſſus, & les petites au haut du tas; la plupart négligent cette précaution qui eſt fort embaraſſante, & n'eſt pas d'une grande utilité.

A l'égard des langues, colibets, & noes, on jette deſſus du ſel avec une pelle; & pour que les iſſues s'en chargent ſuffiſamment, on les retourne; puis on les place dans le bâtiment ſous les Morues. Quand au débarquement on a ôté les Morues, on trouve les langues, noes, &c. on les met avec la pelle dans des paniers pour les monter ſur le pont, & là on les décharge dans une caiſſe de bois dont le fonds eſt de grillage, ou dans une eſpece de crible quarré qui eſt monté ſur deux brancarts, ce qui forme comme une civiere. Deux hommes prenant ces brancarts chacun par un bout, criblent ces langues & noes, pour leur ôter ce qu'elles ont trop pris de ſel; puis on les arrange dans des barrils qu'on enfonce, *Pl. VIII*, *Fig.* 3, où ces iſſues ſe conſervent long-temps ſans ſe gâter.

Lorſqu'on veut apprêter les langues dans les cuiſines, il faut les faire tremper dans de l'eau pour les attendrir & les deſſaler; mais à l'égard des noes, il ne faut que les laver.

Les Anglois qui pêchent ſur le Banc, ont coutume

coutume de ne mettre leurs Morues, grandes ou petites, qu'à *demi-ſel*, & ils ont de petits bâtiments qui les portent à terre ; où après les avoir lavées & laiſſées peu de temps tremper, ils les font un peu ſécher, & enſuite les ſalent à demeure, s'ils veulent faire de la Morue verte.

Ces mêmes petits bâtiments ſe chargent de nouveaux appâts, & retournent au lieu de la pêche. Ils vont & viennent ainſi tous les quinze jours ou trois ſemaines, ou au moins tous les mois. Quand ces Morues arrivent à terre, ils les préparent en vert ou en ſec, comme ils le jugent à propos.

§. 5. Des circonſtances qui font que les Morues ſalées en vert ſont de bonne qualité.

Quoique les attentions qu'on apporte à bien ſaler la Morue, ſoient un article important pour en avoir de bonne ; néanmoins la perfection de ce poiſſon dépend encore de pluſieurs autres circonſtances. 1°, La Morue, comme tous les autres poiſſons, eſt mollaſſe & de mauvaiſe qualité dans le temps du frai. 2°, Quand il regne des chaleurs conſidérables, on ne peut pas eſpérer de faire d'auſſi bonnes ſalaiſons que quand il fait frais. 3°, Les Pêcheurs prétendent que dans certaines ſaiſons, les Morues ſe nourriſſent de bourbes ou orties vagantes qui flottent à la ſurface de l'eau, & que cette nourriture communique une mauvaiſe qualité à la chair de ces poiſſons. Les meilleures ſaiſons pour les ſalaiſons de Morue ſont donc le printemps & l'automne. 4°, Nous venons de faire appercevoir les inconvénients qui arrivent quelquefois l'été : en hiver, outre qu'on craint d'être pris par les glaces, on ne trouve que de petites Morues, principalement ſur les battures. 5°, Le choix du ſel eſt encore un article important. On penſe unanimement que le ſel de Brouage, anciennement fait, qui a perdu ſon âcreté & ſon amertume, eſt préférable aux ſels blancs ; & qu'il communique à la Morue une délicateſſe préférable à la blancheur que leur procurent d'autres ſels.

§. 6. Du Sel de retour de Campagne.

Les Pêcheurs qui ont été ſur le Banc de Terre-Neuve rapportent aſſez ſouvent du ſel, qu'ils diſtinguent en deux eſpeces : ils appellent l'un *Sel neuf*, & l'autre *Sel vieux*.

Les ſels qu'ils appellent *Neufs de rapport*, ſont ceux qui étoient deſtinés aux ſalaiſons & qu'on n'a pu employer, ſoit à cauſe de la ſtérilité de la pêche, ſoit que d'autres raiſons aient obligé de débanquer avant que d'avoir pu faire une pleine cargaiſon. Les Pêcheurs prétendent que ces ſels ont contracté une mauvaiſe qualité en ſéjournant ſur la mer, que leur force eſt émouſſée ; & ils aſſurent que pluſieurs ont perdu leur cargaiſon, pour avoir employé ces ſortes de ſels, & qu'au moins les Morues avoient la chair rouge, ce qui déplaît aux Acquéreurs.

Ils prétendent encore, & je crois que c'eſt mal à propos, que l'altération de ces ſels vient de ce qu'on les a remués & qu'on a briſé le grain en les chargeant & les déchargeant ; car ils font cas des ſels qui ſont en gros grains. Nous ne voulons pas aſſurer que les ſels de retour ſoient auſſi bons que ceux qu'on tire de Brouage ; mais il pourroit bien être qu'on auroit attribué aux ſels l'altération des Morues qui auroient été pêchées & miſes en ſel en mauvaiſe ſaiſon, comme nous l'avons dit plus haut ; car quand on faiſoit le commerce du Nord, on y vendoit auſſi avantageuſement les ſels de retour que ceux qu'on tiroit de Brouage ; & on s'en ſert avec ſuccès pour la ſalaiſon du Hareng.

Je ſoupçonne encore qu'on bonifieroit ces ſels en les expoſant à l'air & au ſoleil, ou en tas ſous des hangards ; & cela parce que les ſels qui ont ſéjourné dans la cale ayant contracté beaucoup d'humidité, ſalent moins que ceux qui ſont ſecs ; d'ailleurs les ſels ſecs peuvent contribuer à la conſervation de la Morue en ſe chargeant d'une partie de ſon humidité, ce que ne peuvent pas faire les ſels humides ; mais il ne faut prendre ceci que comme des vraiſemblances.

Les Pêcheurs nomment *vieux Sel de retour*, celui qu'on trouve quand on défait les piles de Morues, tant celui qui ſervoit de lit au bas des piles, que celui dont on les couvre, ou encore celui qui ſe détache des Morues même. Une cargaiſon de vingt milliers de Morues produit quelquefois plus de deux muids de ce ſel ; mais il ne peut ſervir qu'à ſaler des cuirs, & quand on trouve à le vendre, ce n'eſt que ſur le pied de 12 ou 15 liv. le muid ; en ce cas, les Armateurs le font jetter à la mer, pour éviter les frais de meſurage. Cependant il y en a qui s'en ſervent pour faire des ſalaiſons en le mêlant avec du ſel neuf ; quelquefois même ils le troquent pour du ſel neuf, en en donnant trois tonneaux pour un de ſel neuf.

Dans les Provinces où il y a Gabelle, les conventions des Pêcheurs de Morue avec les Fermiers Généraux ſont différentes dans les différents Ports. Par exemple, à Feſcamp & Grandville, ils fourniſſent ce ſel à 90 livres le muid, meſure de Feſcamp, qui eſt plus que double du muid de Brouage, & ils permettent aux Pêcheurs de Dieppe de faire venir de Brouage pour leur compte le ſel dont ils ont beſoin.

§. 7. *De l'Huile de Morue.*

La vente des Morues eſt aſſurément le principal objet des Pêches qu'on fait ſur le Banc de Terre-Neuve. Néanmoins on ne doit pas mépriſer l'huile qu'on retire de leurs foies, d'autant qu'elle eſt beaucoup plus eſtimée que celle de Baleine, & que cette vente fait un objet aſſez intéreſſant.

Nous avons dit que l'Etêteur dépoſoit les foies dans un barril qu'il a à portée de lui; on les met enſuite dans des futailles, que les Pêcheurs Normands appellent *Charniers* ou *Foaſſiers*.

Quelques-uns les mettent d'abord dans un panier, & vont enſuite les dépoſer dans le charnier.

Ces charniers qu'on tient debout ſur un de leurs fonds, ſont ordinairement placés ſous le gaillard d'avant, étant retenus par des taquets & amarrés avec des cordes pour que le roulis ne les renverſe pas: les foies s'y corrompent, & l'huile s'en ſépare; cette ſéparation ſe fait plus promptement en été qu'en hiver; & comme c'eſt ſous le gaillard d'avant qu'on fait la cuiſine, elle produit une chaleur qui avance la ſéparation de l'huile. On laiſſe de temps en temps égoutter le ſang & la lymphe par des trous qu'on fait à deſſein, un peu au-deſſus du fond, & que l'on ferme quand on apperçoit que l'huile qui ſurnage commence à couler.

On retire enſuite l'huile, qu'on entonne dans des barrils de boiſſon qui ont été vuidés pour la conſommation de l'Equipage: ſuivant la grandeur des bâtiments, & le ſuccès de la pêche, on en emplit 5, 6, 7 ou 8 barrils.

Dans les navires Anglois qui font la pêche de la Morue verte, l'huile appartient à l'Equipage, à moins qu'on n'ait fait des conventions contraires.

Anderſon rapporte, (Hiſtoire Naturelle d'Iſlande, *Tom.* 1. *pag.* 220.), que les Iſlandois ont grand ſoin d'amaſſer les foies des Morues; ils les mettent dans des tonneaux, où ils les laiſſent fermenter & fondre, pendant environ ſix ſemaines; après quoi ils retirent l'huile, qui s'eſt ſéparée d'elle-même. Souvent ils la mêlent avec l'huile de Baleine, ſans les faire bouillir; mais enſuite ils font bouillir le marc, & en retirent une huile moins bonne, qu'ils mêlent avec d'autres de même genre, ce qu'ils nomment *Thran brun*; ils vendent le tout aux Marchands Danois.

L'huile de Morue ſert aux mêmes uſages que celle de Baleine. On en brûle dans les lampes, & les Tanneurs en emploient beaucoup.

C'eſt avec de l'huile de poiſſon, tirée de la Morue, de la Baleine, &c, & mêlée avec du ſain-doux & du noir de fumée, qu'on noircit les cuirs des Equipages. Cette huile a le défaut de ſentir mauvais; mais elle nourrit mieux le cuir que toute autre, parce qu'elle ne ſeche point; & à cauſe de cette propriété, elle ne vaut rien pour les peintures. On en brûle dans les lampes, & on s'en ſert dans les navires pour s'éclairer, excepté dans la cale, où l'on ne brûle que de la chandelle. Pour que cette huile brûle mieux dans les lampes, on la dépure par précipitation en la faiſant paſſer de temps en temps d'un vaſe dans un autre; alors elle fait une plus belle lumiere & ne produit pas tant de ſuie.

§. 8. *De la Réſure.*

La Réſure, *Rogue*, *Graine*, *Rave*, *Rabe*, *Rêve*, *Rebe*; car tous ces termes patois ſont ſynonymes; cette ſubſtance qui ſert ſur les côtes de Bretagne à pêcher la Sardine, n'eſt ſouvent autre choſe que des œufs de Morues qu'on ſale dans des barrils.

Comme les Pêcheurs Normands ne font pas uſage de cet appât à leurs côtes, ils jettent les œufs à la mer. A l'égard des Bretons & des Olonnois, ils en trouvent le débit chez eux, & pour cette raiſon ils ont coutume d'en ſaler. Il eſt fâcheux & étonnant que les vaiſſeaux François qui vont à la pêche de la Morue, ne nous rapportent que très-peu de rogues, & qu'ils jettent à la mer les œufs des Morues, au lieu de les ſaler, puiſqu'une barrique du poids de trois quintaux ſe vend quelquefois en France juſqu'à 30 ou 40 livres; car il s'en fait une grande conſommation. Les Pêcheurs de Hollande & du Nord qui ſont plus attentifs à tirer parti de tout, mêlent ſouvent dans un même barril les œufs de diverſes ſortes de poiſſons, nous vendent cette réſure, & en retirent un bénéfice dont nos Pêcheurs devroient profiter; il eſt vrai que l'Ordonnance ne permet pas l'uſage de la réſure mal conditionnée, & que communément la réſure étrangere mérite une préférence qui tourne au préjudice & à la honte de nos Pêcheurs, qui retireroient un profit honnête de la réſure s'ils la ſaloient avec plus de ſoin qu'ils n'ont coutume de le faire; d'autant que les Eſpagnols donnent la préférence à la rogue que leur fourniſſent les Olonnois ſur celle qu'on leur apporte du Nord; & en fourniſſant aux Pêcheurs de Sardine de cette bonne réſure, on dégoûteroit les petits Pêcheurs d'en faire avec du frai ou des poiſſons qui ne viennent que d'éclore, ce qui fait une mauvaiſe réſure & occaſionne une grande deſtruction de poiſſon: c'eſt cette réſure qui eſt particuliérement proſcrite par l'Ordonnance.

Article Dixieme.

Déchargement de la Morue.

Quand les bâtiments de retour ſont rendus aux Ports de leur deſtination, il eſt queſtion de les décharger. Pour cela, *Pl. X*, *Fig. 3*, on tire de la cale les Morues par braſſées, & on les porte ſur l'établi ou ſur une place, *Pl. XI*, *Fig. 2*, où eſt le *Trieur* Juré qui doit connoître à la vue la différente qualité des Morues, pour les ſéparer ſuivant leur degré de bonté, & en former des lots.

Quand un bâtiment chargé de Morue eſt entré dans le Port de Dieppe, on établit ſur le pont une table qui eſt ſouvent poſée ſur deux barrils ; le Trieur ſe met devant cette table, & il a une meſure qui lui ſert à décider celles qui doivent être réputées marchandes d'avec celles qui ne le ſont pas ; on les lui préſente deux à deux : quand avec ſa meſure il en juge une marchande, il en couche deſſus une de même longueur, & il jette derriere lui ſur le pont celles qui ne ſont pas aſſez grandes.

Il y a ſur le quai un Matelot à qui on les porte ; il les compte par deux, & quand il en a reçu un cent, il fait une entaille ſur un morceau de bois, puis on les porte au magaſin ſur des brouettes, *Pl. X*, *Fig. 3*.

Pour qu'une Morue ſoit réputée marchande, il faut qu'elle ait deux pieds de longueur ; s'il s'en manque ſeulement un pouce, on en donne deux pour une ; de plus, l'Acquéreur peut rebuter un demi-cent de Morues par mille, qu'on lui change pour d'autres Morues plus graſſes & plus marchandes.

Le *Trieur*, après avoir viſité les Morues, les appareille donc, & les donne par paire ou poignées à celui qui les livre, ſoit aux Matelots qui les embarquent, quand on fait cette opération de bord à bord, ſoit aux Brouettiers qui les reçoivent quand on les débarque à terre, ainſi qu'on le voit, *Pl. X*, *Fig. 3*. C'eſt ordinairement le Pilote qui préſide à la livraiſon des Morues, parce qu'à meſure qu'il en fait la livraiſon par mille, cent, ou à la poignée, il en prend le compte.

La *Poignée* eſt compoſée de deux Morues que le Trieur a appareillées. Le *Cent* contient 66 poignées, qui font 132 Morues. Le *Mille* eſt de dix cents, au même compte, ce qui fait 1320 Morues. Les petites Morues que les Olonnois pêchent l'hiver ſur les battures ſe vendent au *Millier* qui eſt de douze cents.

Tous les Pêcheurs des Ports du Ponent vendent leurs Morues à ce compte ; mais les Bretons & les Poitevins les livrent *au petit compte*, c'eſt-à-dire, au cent de dix dixaines.

La Morue verte qui paſſe en Provence, s'y vend au quintal, de même que toutes les autres denrées.

Une barrique de Morue verte de la pêche des Malouins eſt eſtimée à Marſeille trois quintaux, poids de table.

On ſuit différentes pratiques dans le triage, & en lotiſſant les Morues, chaque Port ayant la ſienne.

A Nantes, la cargaiſon d'un navire ſe partage pour la vente en trois différentes ſortes de poiſſons : les *grands*, les *moyens* & les *raguets*, qui ſont les plus petits ; on les vend au cent.

A la Rochelle, Bordeaux, Bayonne, S. Jean-de-Luz, on fait de même trois lots ; ſavoir 1°, le poiſſon *marchand*, 2°, le *moyen*, 3°, le *rebut*.

L'uſage de Normandie eſt peu différent de celui de Nantes, puiſque les Morues rondes s'y diſtinguent en *marchandes*, *triées* & *raguets*. Ces trois eſpeces ſont réputées, chacune dans leur genre, loyales & marchandes.

A Grandville on forme quatre claſſes de la Morue verte ; ſavoir 1°, la Morue marchande qui eſt formée des plus gros poiſſons ; 2°, la *truie* ou la *plate*, qui ſont des Morues maigres & plattes ; 3°, la *raguée* formée de Morues de moyenne grandeur ; 4°, le *canceau*, où ſont compriſes les plus petites Morues ; mais aucunes ne doivent être viciées.

On fait cette ſéparation au débarquement, ſoit pour les mettre en magaſin, ſoit pour les livrer de bord à bord, lorſque la cargaiſon eſt vendue ſuivant ſa qualité. Car quand elle l'eſt, comme ils diſent, *cap & queue*, il n'y a nulle diſtinction de poiſſon ; tous ſont livrés à l'Acquéreur comme ils ſe préſentent, n'y ayant de rebut que les gâtées & pourries ; mais quand le marché eſt fait pour ne prendre que la Morue marchande, les pieces ſont choiſies ſur toute la cargaiſon : ce ſont les plus grandes & les plus fortes de la premiere eſpece.

La Morue *triée* eſt choiſie après la marchande ; elle ſe vend toujours un tiers moins que la premiere eſpece.

Le *Raguet* eſt la plus petite des trois ; & quoique cette Morue ſoit la plus délicate, elle ſe vend moitié moins que la marchande ; & cela eſt juſte, puiſqu'elle ſe vend à la piece & non pas au poids.

S'il ſe trouve des Colins ou des Lingues, ils ne paſſent qu'au rebut, qui, en outre, eſt

formé de Morues viciées & de valides. On nomme *valides*, celles qui ſont encore plus petites que les Raguets ; & *viciées* celles qui ont quelques défauts, ſoit d'eſſence, ſoit de qualité ; tels que d'être *peignées*, *de mauvaiſe eau*, *eſtropiées*, *tachées*, *molle-ſalées*, *nattées*, *brûlées*, *mouillées*, *marinées* ; mais le plus grand défaut eſt celui de *ſentir la pompe & les épurins*, ce qui rend toujours la Morue noire & ſouvent pourrie. Expliquons ces différents termes.

Une *Morue de mauvaiſe eau*, eſt celle qui étoit malade quand on l'a ſalée ; ſa mauvaiſe qualité primitive a encore augmenté par la ſalaiſon.

On dit qu'une Morue eſt *peignée*, lorſqu'ayant roulé quelque-temps ſur le pont, une partie de ſa peau eſt déchirée, principalement à la *queue* & aux *ailerons*, enſorte que les arêtes ſoient découvertes. Cette Morue, quelque bonne qu'elle ſoit d'ailleurs, eſt de rebut, ayant perdu l'œil de la vente.

Les Morues dites *eſtropiées*, ont été mal ouvertes en les habillant, ou ont été mordues d'un Requin ou d'autres poiſſons voraces, ou enfin ceux qui les ont tirées des piles pour les livrer au Trieur, ont arraché les flanchets.

Les Morues dites *brûlées*, ſont celles qui ont été viciées par des ſels de mauvaiſe qualité. Ainſi ce défaut eſt toujours occaſionné par le mauvais état du ſel.

Quand la ſalaiſon eſt mauvaiſe, ou parce qu'on a trop ménagé le ſel, ou parce qu'on en a employé de fort humide & nouveau, c'eſt ce qu'on appelle *molle-ſalées* ; ce défaut ſe reconnoît au maniement, & le Trieur diſtingue aiſément les Morues qui ont ce défaut.

Quand une Morue a été meurtrie & qu'il y eſt reſté du ſang, comme il y a des taches, on la nomme *tachée* ; au reſte elle n'eſt pas entiérement gâtée ; les endroits où ſont les taches ſont ſeulement plus durs que le reſte.

Quoique le défaut qu'on nomme *Morue nattée* vienne d'avoir été endommagée par les *nattes* dont ſe font les premiers lits ſur le plancher où on établit la pile : ces Morues ſont abſolument mauvaiſes, & on les jette pour l'ordinaire à la mer ; elles n'entrent point dans le rebut.

Les Marchands qui achetent la Morue verte au compte ne peuvent pas être trompés, puiſqu'ils les voient, les viſitent, & ſont en état d'en connoître la bonne ou la mauvaiſe qualité. Il n'en eſt pas de même quand on achete des Salines en barrils ; lors même qu'elles ſont bien conditionnées, il y en a ſouvent de ſi petites qu'elles ne ſont pas de vente.

Les Poiſſonnieres qui détaillent les Morues à la *détrempe*, peuvent aiſément tromper en vendant des Lingues, & autres eſpeces de Morues, pour de la Morue franche.

Quand le poiſſon eſt coupé, cette tromperie ne peut ſe connoître qu'à la cuiſſon : alors ou la Morue ſe retire & devient preſqu'à rien, ou bien les unes deviennent comme de la pâte molle ; d'autres ſont ſi dures & coriaces qu'on ne peut les manger.

§. 1. *Qualité de la Morue ; ſa Conſervation, & ſa Diſtribution dans les différentes Provinces.*

On voit par ce que nous venons de dire des défauts de la Morue, que la *bonne Morue* doit en être exempte ; qu'elle doit être entiere, avoir toute ſa peau, être blanche, ferme, nullement tachée, & n'avoir point de mauvaiſe *odeur*, qui indique de la corruption.

Il faut la conſerver dans des magaſins frais, mais point humides. Avec ces attentions la Morue ſe conſerve excellente juſqu'au printemps ; les chaleurs l'alterent. Néanmoins on en mange d'aſſez bonne toute l'année dans nos Provinces Septentrionales ; mais ce poiſſon ne peut pas ſupporter les chaleurs de la Provence & du Languedoc, encore moins être tranſporté dans le Levant ; on en a quelquefois fait des demandes pour Cadix ; mais ces cas ſont rares : ainſi nos Morues vertes doivent être diſtribuées dans le Royaume, & ſouvent elles ne ſuffiſent pas ; nous ſommes obligés d'avoir recours à l'Étranger.

Les vaiſſeaux Moruyers reviennent du Banc en Septembre, Octobre, Novembre & Décembre, ſuivant que la pêche a été plus ou moins abondante.

On en mange en Juillet & Août d'excellentes, qui ſont préparées à demi ſel au Nord de l'Irlande & de l'Ecoſſe ſur le Dogger's bank, dans les mers d'Allemagne, &c.

Comme on eſtime beaucoup à Paris la Morue nouvelle, les bâtiments qui peuvent revenir de bonne heure vont décharger leurs Morues dans quelques Ports à portée de cette Capitale, principalement à Dieppe ; mais la grande conſommation de la Morue ſe fait en carême : ainſi on ſe preſſe de la diſtribuer dans les grandes Villes avant ce temps avec des vaiſſeaux, par batteaux, en charrois, ou à dos de cheval. Car un Marchand qui manqueroit la ſaiſon du grand débit feroit des pertes conſidérables, cette denrée ne pouvant pas ſe garder d'une année à l'autre.

Les Pêcheurs de Morue verte, qui ſont partis de Gravelines, Grandville, Honfleur, Saint-Malo, &c, vont pour la plupart vendre leur poiſſon à l'embouchure de la Seine ; d'autres portent preſque tout leur poiſſon à Nantes, la Rochelle & Bordeaux. En remontant

remontant la Loire, on le conduit à Orléans, à Paris, en Auvergne, dans le Lyonnois, &c; & les Morues ſe diſtribuent par terre dans l'intérieur des Provinces adjacentes aux principaux lieux que je viens de nommer.

Preſque tous les Pêcheurs de haute & de baſſe Normandie, après avoir fourni leur Province, ſe rendent au Havre & à Rouen; d'où, au moyen de la Seine, le poiſſon arrive à Paris. Les Pêcheurs de Honfleur trouvent le débit de leurs Morues viciées dans le plat pays, où ils la diſtribuent juſqu'à vingt-cinq ou trente lieues de chez eux.

Lyon achete la Morue verte pour ſa conſommation, en *poinçons*, *paniers*, ou *caques*; & les Négociants tirent ces Salines de différents endroits, ſuivant qu'ils jugent en avoir un meilleur parti. C'eſt aſſez ſouvent de Nantes, où le *poinçon* eſt compoſé de ſoixante-deux poignées, qui font cent vingt-quatre Morues, ce que les Marchands appellent *le cent*. S'ils la tirent d'Orléans, le cent de Morue verte y eſt de ſoixante-ſix poignées: à Rouen on les vend de même à la poignée.

La Morue de Bordeaux & de la Rochelle fournit une partie de l'Auvergne; le tranſport s'en fait par des bêtes de charge.

La Champagne & la Bourgogne ſont en bonne partie fournies par les Pêcheurs de Honfleur.

Les Olonnois trouvent à vendre aux Bourdelois les petites Morues vertes qu'ils pêchent en hiver ſur les Battures & ſur le Banc à verd.

Article Onzieme.

De la Pêche de la Morue; & de ſa préparation à la façon de Hollande.

Quoique la plupart des Pêcheurs François tranchent les Morues en rond & les ſalent en grenier, comme nous venons de l'expliquer, il y en a néanmoins qui la tranchent à plat, & qui la ſalent en tonne ou en barril, ce que nous avons nommé façon de Hollande.

Les Pêcheurs qui s'équipent pour ſaler leurs Morues en tonnes ou barrils, ayant beſoin de beaucoup de futailles pour y mettres leurs Morues, ſe ſervent pour faire leurs pêches, ou pour ligner, de futailles ordinaires défoncées d'un bout, & quand la pêche approche de ſa fin, ils les empliſſent de Morues, & les enfoncent, comme nous le dirons dans la ſuite. On a encore l'attention d'embarquer, autant qu'il eſt poſſible, les vivres dans des futailles, pour s'en ſervir à mettre les Morues qu'on ſale.

On embarque encore une douzaine de bailles ou baquets, qui ont trois ou quatre pieds de diametre, pour laver les Morues, avec autant de mannes pour les égoutter; & comme il faut ménager la place autant qu'il eſt poſſible, on a ſoin pour la commodité de l'arrimage que les mannes ſoient de grandeur à entrer dans les bailles.

Quand on ſe diſpoſe à la pêche, une partie de l'Equipage prend des lignes, & les autres préparent les Morues à meſure qu'on en prend.

Les Ligneurs ou Lignotiers ſe mettent à bas-bord, & font leur métier comme pour la Morue qu'on ſale en grenier. Voyez ce que nous en avons dit; mais quand ils ont pris une Morue, ils n'en ôtent point la langue, & ne l'ouvrent point pour en tirer l'eſtomac; ils la jettent derriere eux ſur le pont, & ceux qui ſont deſtinés pour la préparation du poiſſon, leur ôtent la tête, non pas ſur un étal, comme on le pratique au grand Banc; ils attachent la Morue par le derriere de la tête à un crochet qui tient à un poteau planté pour cela à l'arriere du bâtiment. La langue eſt la ſeule partie de la tête qu'ils conſervent pour le commerce: on y trouve néanmoins beaucoup de choſes bonnes à manger fraîches; ayant emporté la tête, & laiſſé égoutter le ſang, pour que la chair en ſoit plus blanche, ils ouvrent le poiſſon juſqu'à l'anus, ils en tirent les entrailles pour amorcer les haims, & ouvrent l'eſtomac qu'on nomme *Meulette*, pour en tirer ce qui peut ſervir à écher ou aquer; c'eſt ſouvent un coquillage du genre des Tellines, dont les Morues ſont aſſez friandes.

Quelquefois l'Equipage prépare ce qu'on nomme *Tripes de Morue*; ce n'eſt cependant que l'eſtomac qu'on ouvre, qu'on lave & qu'on bat comme un linge de leſſive. On le ſuſpend à une corde pour le faire mortifier une couple de jours; enſuite on le lave de nouveau, & on le fait cuire: alors il reſſemble à des tripes de boucherie; c'eſt un mêts médiocre que les Equipages mangent, mais qu'on ne ſale point, & qui n'entre pas dans le commerce.

On réſerve ſoigneuſement les foies pour en retirer l'huile; on ne détache les noues que des Morues qui ſont grandes, & l'Equipage en mange une partie.

On fend le poiſſon dans toute ſa longueur, on en détache toute l'arête excepté un petit bout vers la queue; on coupe le bout des ailerons & des nageoires; c'eſt ainſi que les Morues ſont habillées à plat, *G*, *H*, *Pl. X*, *Fig.* 2, & on les remet à un Mouſſe qui les

lave dans de l'eau de mer, dont on a rempli une baille, de ſorte qu'il n'y reſte point de ſang : c'eſt ce qu'on appelle *Enroquer*. Quand les Morues ſont bien lavées, on les met égoutter dans les paniers que nous avons dit qu'on apportoit pour cela.

Avant que les Morues ſoient entiérement égouttées, on les paque, c'eſt-à-dire, qu'on les arrange dans les barrils, en répandant un peu de ſel deſſus, ayant l'attention de mettre plus de ſel dans le ventre qu'ailleurs, parce que cette partie court plus de riſque de ſe corrompre que le reſte du poiſſon. On laiſſe les Morues dans ce premier ſel deux jours ; puis on les verſe dans des bailles, & on les lave dans leur ſaumure ; on les met égoutter comme la premiere fois, & on les repaque dans les barrils d'où on les a tirées, mettant alternativement un lit de ſel & un lit de Morues ; mais comme il eſt important que les Morues ſoient bien preſſées les unes contre les autres, on a un faux-fond qui eſt d'un moindre diametre que la futaille, formé de trois planches aſſez fortes, & réunies par une barre qui les traverſe : on poſe ce faux-fond ſur les Morues, & de temps en temps on monte deſſus pour les bien preſſer les unes contre les autres, ce qu'on nomme *Sauter*, *Pl. XII*, *C*, *Fig.* 2 ; puis on cherche les fonds qui appartiennent à chaque barril, pour les enfoncer comme fait le Tonnelier *B*, *Pl. VIII*, *Fig.* 3 ; on ſe ſert pour ce ſecond pacage de ſel blanc rafiné à Étaples, ou quelquefois de ſel gris. La Morue ainſi miſe en tonne eſt en état d'être amenée en France, où elle doit recevoir de nouvelles préparations, ainſi que nous allons l'expliquer.

§. 1. *Pacage de la Morue en Tonne, ſuivant l'uſage du Tréport.* *

A l'arrivée des bâtiments on met à part les barrils qui ont perdu leur ſaumure, & dont les poiſſons ayant ſouffert quelque altération, ont beſoin de paſſer dans de la ſaumure nouvelle. Au reſte, les uns & les autres ſont dépoſés ſéparément dans les Magaſins, juſqu'à ce qu'on les en tire pour les paquer de nouveau.

Il faut, outre de grands magaſins & une cave pour mettre le ſel, un hangar ſpacieux, *Pl. XII*, *Fig.* 3, ſous lequel il y ait des cuves *E*, de deux pieds quatre pouces de hauteur & de ſix à ſept pieds de diametre, pour que ſix à ſept femmes puiſſent travailler enſemble à laver les Morues, des théâtres *F* formés avec des madriers & des membrures pour égoutter les Morues comme nous l'expliquerons, une preſſe *G* pour entaſſer les Morues dans les barrils ; enfin le Tonnelier doit avoir des douves, du merrain, des cercles, des oſiers, en un mot tout ce qui eſt néceſſaire pour mettre les barrils en bon état.

La cave au ſel eſt fermée de trois cadenats, un dont le Propriétaire ou celui qui le repréſente a la clef, la clef d'un autre eſt entre les mains du Receveur du Grenier à ſel, & celle du troiſieme eſt conſervée par le Préſident du Grenier à ſel, qui juge les différends qui s'élevent entre le Propriétaire & les Fermiers ; ainſi il faut le concours de ces trois perſonnes pour conſtater la quantité de ſel qu'on tire de la cave, & celle qu'on y met, ſoit de ſel neuf, ſoit de ſel de retour de campagne ; on prend ces précautions, parce que les Fermiers donnant le ſel pour les ſalaiſons à meilleur marché qu'au Public, ils veulent être aſſurés que celui qu'ils fourniſſent eſt employé à cet uſage.

Suivant ce qui a été dit plus haut, les Morues ont été ſalées & paquées deux fois à la mer ; il s'agit à leur arrivée de les paquer & ſaler une troiſieme fois pour les rendre marchandes & en état d'être conſervées longtemps. Ce ſont des femmes qui font la plus grande partie de ces opérations, qu'on appelle *Salaiſon à ſel ſec*.

Les femmes vuident, dans une des cuves dont nous avons parlé, quarante-cinq à quarante-ſix barrils de Morues avec leur ſaumure : quand les barrils manquent de ſaumure, on en fait de nouvelle avec du ſel qu'on fait fondre dans de l'eau ; car il faut qu'il y en ait aſſez dans la cuve pour que le poiſſon y trempe.

Les femmes arrangées autour de la cuve y lavent, les unes après les autres, toutes les Morues ; pour cela, tenant de la main gauche les Morues contre les douves de la cuve, de ſorte qu'elles trempent dans la ſaumure, elles les frottent avec un petit balai qu'elles tiennent de la main droite, ayant attention de ne point les écorcher ; quand elles ont répété cette opération trois ou quatre fois, elles mettent celles qu'elles ont lavées en tas dans la cuve même où eſt la ſaumure.

Elles prennent ces Morues ainſi lavées, & les tenant par la queue, elles les trempent quatre ou cinq fois dans une baille pleine d'eau fraîche ; puis on les en retire pour les plonger de même dans une autre baille auſſi remplie d'eau fraîche ; & quand l'eau devient ſale, on la jette & on y en remet de nouvelle.

Lorſqu'on a ainſi lavé dans la ſaumure & dans deux eaux fraîches environ un barril & demi de Morue, une femme prend l'une après l'autre les Morues ainſi lavées, elle les viſite & ôte avec un couteau tout le ſang qui peut être reſté dans la chair, elle coupe toutes les bavûres ; en un mot, elle retran-

* M. Fougeroux de Bondaroy, de l'Académie des Sciences, ayant fait une tournée en Normandie, a bien voulu me donner un détail exact de ces opérations qu'il a vu exécuter au Tréport.

che tout ce qui pourroit préjudicier à la blancheur & à la qualité de la Morue ; elle les lave encore s'il le faut, & la Morue eſt en état d'être miſe à égoutter ſur le théâtre *F* dont nous allons parler.

On forme ce qu'on nomme *le Théâtre* avec de fortes membrures qu'on couche ſur des madriers qui ſervent de chantiers *F*, *Pl. XII*, *Fig.* 3, & on a ſoin de laiſſer un peu de diſtance entre les membrures pour que l'eau qui s'égoutte des Morues puiſſe s'écouler.

Le deſſous du hangar eſt pavé & en pente, pour que toute l'eau qu'on répand s'écoule par un ruiſſeau.

Si les membrures qui couvrent le théâtre portent contre le mur, on revêtit cet endroit de planches, pour qu'aucun gravier ne tombe ſur les Morues.

Ce théâtre eſt donc deſtiné à mettre les Morues s'égoutter, & voici comme on les arrange ſur les membrures.

On plie quelques Morues en deux dans le ſens de leur largeur, pour mettre la chair en dedans, on les arrange en long au fond de l'échafaud pour ſervir comme de chevet aux autres qu'on met en travers ſur les planches ; les Morues qu'on met en long ſervent à faire que celles qu'on met de travers s'égouttent mieux étant en pente. On met les Morues qu'on poſe de travers, & qui forment la pile, le côté de la tête en haut, & les queues en bas ; ce qui fait, avec ce que j'ai appellé *le Chevet*, qu'elles ſont inclinées ſur un angle à peu près de 45 degrés. On continue à former la pile des Morues qu'on veut égoutter en mettant des lits de Morue les uns ſur les autres, ayant ſeulement ſoin qu'au premier lit qui repoſe ſur les membrures, la peau ſoit en deſſous & la chair en deſſus ; à tous les autres, on met la chair en deſſous & la peau en deſſus, pour que la chair ne ſoit point frappée par l'air qui la jauniroit.

On poſe ainſi des lits de Morues juſqu'à former une pile de 30, 40 ou 50 barrils de Morues lavées, en un mot de ce qu'on a pu préparer dans une journée, le lendemain on recommence la même opération.

On conçoit que le poiſſon qui eſt au bas des piles étant chargé par celui qui eſt deſſus, eſt comme en preſſe, & qu'il s'égoutte mieux que celui du haut des piles ; c'eſt pourquoi au bout de trois à quatre jours on change les piles de place pour mettre au bas des nouvelles piles les Morues qui étoient au haut des anciennes : il eſt important que ces Morues ne ſoient point frappées par le Soleil, même lorſqu'elles ſont en barril ; c'eſt pourquoi on fait toutes ces opérations ſous un hangar.

Au bout de huit jours que la Morue eſt ſuffiſamment égouttée, on la met dans des barrils qui ſont percés de pluſieurs trous auprès du jable pour que la ſaumure qui ſe forme par la fonte du ſel qu'on y ajoute s'égoutte ; mais avant de les mettre en barrils on les porte aux balances pour les peſer ; car chaque barril doit contenir 260 livres de poiſſon, poids de marc, & 40 livres de ſel blanc ; ſurquoi il eſt à propos de faire remarquer que 260 livres de poiſſon, poids de marc ou de 16 onces à la livre, équivalent à peu près à 300 livres, poids de Dunkerque, dont la livre n'eſt que de 14 onces.

On fait encore un triage des Morues en les mettant aux balances, & on ôte les petites, les maigres & celles qui ſont molles, rouſſes ou viciées ; cependant on ne rebute que celles qui ſont fort petites ; car comme ce poiſſon ſe vend à la livre, ce triage n'eſt pas auſſi important que quand on le vend au nombre.

Les Morues étant triées & peſées ainſi que le ſel, on les porte ſous le hangar pour les paquer définitivement en barril, comme nous allons l'expliquer.

Les femmes qui ſont chargées de mettre les Morues en barril, commencent par mettre au fond une couple de poignées de ſel, elles mettent ſur la chair de la Morue un peu de ſel, elles en replient les oreilles, & en contournant un peu le poiſſon, elles lui font prendre la forme intérieure des barrils ; deux morceaux de Morue font à peu près un lit, les femmes le recouvrent d'un peu de ſel, & elles continuent à remplir le barril, lit par lit alternativement de Morue & de ſel.

Elles ſavent très-bien répandre exactement la quantité de ſel qui doit entrer dans chaque barril.

Quand le barril eſt à moitié plein, le Tonnelier le ſaute ; c'eſt-à-dire, qu'ayant mis un faux-fond ſur la Morue, il monte & ſaute deſſus, *Pl. XII*, *Fig.* 2 & 3, *C* ; quand il les a ainſi bien preſſées, il ôte le faux-fond, & les femmes achevent de remplir le barril ; aſſez ſouvent elles ſont obligées de mettre quelques rangs de Morue au-deſſus des bords ; en ce cas, on roule avec adreſſe & ſans rien déranger ces barrils le long d'un poteau *D*, *Pl. XII*, *Fig.* 2, où il y a un fort cric, dont la crémaillere porte ſur un faux-fond qui couvre les Morues ; il faut tourner la manivelle du cric uniformément & doucement, & finir quand les Morues ſont au niveau du jable. Il nous paroît qu'on pourroit employer des preſſoirs à vis plus ſimples & plus commodes que le cric dont on fait uſage ; mais quelque moyen qu'on ait employé pour comprimer les Morues, auſſi-tôt que le jable eſt découvert, on ôte le faux fond, les femmes répandent ſur la Morue ce qui leur reſte de de ſel des 40 livres qui doivent entrer dans chaque barril, le Tonnelier met le vrai fond, ſerre les cercles & en met de neufs quand il en manque.

On finit par faire entre le premier & le ſecond cercle du jable huit trous, par leſ-

quels on paſſe une ficelle qui forme une loſange, & qu'on arrête avec un plomb qui porte l'empreinte du cachet de la Ferme; cette opération eſt faite par un Commis de la Gabelle, ou au moins en ſa préſence, pour conſtater que le barril a été fidélement paqué, & qu'on y a employé tout le ſel qui y étoit deſtiné.

§. 2. *De la Morue miſe en Tonne, ſuivant l'uſage de Dunkerque.*

QUOIQUE la méthode des Dunkerquois differe peu de celle que nous venons de détailler, comme de petites précautions influent quelquefois beaucoup ſur la perfection de la Morue, nous croyons devoir la rapporter; mais ce ſera le plus briévement que nous pourrons.

Auſſi-tôt que les Morues ou Cabillauds, car ces deux noms doivent être réputés ſynonymes, ſont amenées par les Ligneurs à bord du bâtiment, on leur coupe le cou pour les faire ſaigner, afin que leur chair en ſoit d'autant plus blanche; enſuite on les éventre preſque dans toute leur longueur; puis on emporte l'arête, n'en laiſſant qu'un petit bout à la queue, préciſément comme quand on tranche la Morue plate à la façon de Hollande; on met ce poiſſon dans une baille remplie d'eau douce, pour le laver & ôter tout le ſang, en le frottant avec un petit balai; au ſortir de l'eau, on les met dans un panier, où on les laiſſe s'égoutter un quart-d'heure ou une demi-heure.

On tire enſuite le poiſſon de cette manne pour, comme l'on dit, le *paquer* ou l'arranger dans des tonnes défoncées d'un bout, mettant toujours la peau en deſſous, & ſaupoudrant ſur chaque poiſſon une petite aſſiette de ſel blanc: on emploie ordinairement pour ce premier pacage quatre tonnes de ſel pour quatorze tonnes de Morue.

Le poiſſon reſte dans ce ſel trois ou quatre jours, ce qui produit une ſaumure qui ſert à laver le poiſſon qu'on tire de cette tonne, & on le repaque ou on l'arrange de nouveau dans d'autres tonnes, poudrant fort peu de ſel entre les Morues; & quand la tonne eſt pleine, on verſe par-deſſus environ une pinte de forte ſaumure.

A ce ſecond pacage, on emploie une tonne de ſel pour quatorze tonnes de poiſſon; cette quantité de quatorze tonnes forme ce qu'on appelle un *Lot*.

Chaque tonne contient depuis trente juſqu'à cinquante poiſſons ſuivant leur groſſeur, & elle peſe plus de 300 livres.

Après le ſecond pacage, ou lorſqu'on a changé les Morues de tonnes, on les fait enfoncer & fermer exactement, puis on les arrime dans la cale du bâtiment.

§. 3. *De la Morue en Tonne, qu'on vend en ſaumure.*

A l'arrivée à Dunkerque, on fait défoncer toutes les tonnes, on en tire le poiſſon, on le lave dans une nouvelle ſaumure, & on fait le triage des Morues, pour ſéparer celles qui ſont de poids, bien conditionnées & marchandes, des petits poiſſons, de ceux qui ſont mal tranchés, tachés ou meurtris, qu'on paque à part dans des tonnes & qu'on vend comme poiſſon de rebut.

On emploie pour ce troiſieme pacage 20 à 25 livres de ſel blanc; enfin les tonnes étant pleines, on les fait enfoncer, & on verſe par la bonde une forte ſaumure; alors la marchandiſe eſt en état d'être vendue comme Morue ſaumurée.

§. 4. *De la Morue en Tonne, qu'on vend en ſel ſec.*

POUR la Morue qu'on met à ſec dans des tonnes, on ſuit les pratiques que nous venons de détailler, juſqu'à l'arrivée dans le Port. On tire enſuite les Morues des tonnes, on fait le triage pour ſéparer les poiſſons marchands de ceux de rebut; mais à meſure qu'on les tire des tonnes, on les lave dans des bailles, puis on les met ſur des planches inclinées, queues contre queues; & après les avoir laiſſé s'égoutter pluſieurs jours, on les paque dans des tonnes ou barriques, & on les ſaupoudre de ſel blanc; enfin on perce de pluſieurs trous le fond des tonnes, pour que la ſaumure qui ſe forme par l'humidité du poiſſon s'écoule; enfin on fonce ces tonnes & barrils.

Les Pêcheurs de Grandville qui vont ſur le grand Banc, n'accommodent des Morues dans des quarts que pour quelques amis, jamais pour mettre dans le commerce: ils choiſiſſent pour cela de petites Morues de 2 à 3 livres qui étant encore jeunes, ont la chair plus délicate que les groſſes; ils les renferment dans les barrils ſans les couper par morceaux, & les ſaupoudrent de ſel: comme ces Morues ſont à couvert du contact de l'air, elles conſervent long-temps leur fraîcheur; ils n'en préparent jamais en ſaumure.

On mépriſe dans le commerce les petites Morues; il me ſemble qu'en les accommodant de cette façon, les gens délicats pourroient les acheter par préférence.

§. 5. *Police de Dunkerque pour le pacage en Tonne.*

POUR les Morues qu'on apporte en grenier & qu'on vend à la poignée, les Acquéreurs

Acquéreurs ne courent point riſque d'être trompés, puiſqu'ils peuvent voir & viſiter les uns après les autres les poiſſons qu'on leur livre. Il n'en eſt pas de même de celles qu'on achete en tonne, l'Acquéreur eſt forcé de s'en rapporter à la bonne-foi du Vendeur; c'eſt pour cela qu'au Tréport on paſſe une corde en loſange ſur chaque fond, pour conſtater qu'ils ſont tels qu'ils ont été préparés par les intéreſſés à la vente, qui répondent de la bonne condition des poiſſons qui y ont été renfermés.

Les Magiſtrats de Dunkerque apportent encore plus d'attention aux ſalaiſons qu'on fait dans leur Port, tant à l'égard de la bonne condition des barrils, que pour la qualité du ſel & le choix des Morues; on en jugera par le Réglement que la Chambre du Commerce a rendu à cette occaſion, dont M. Fourcroy de Ramecourt, Ingénieur en chef à Calais, a bien voulu me procurer une copie: en voici la teneur.

Pour établir une uniformité dans le pacage de la Morue en tonne, & aſſurer la fidélité de cette marchandiſe, la Chambre du Commerce, ainſi que les Députés nommés par MM. du Magiſtrat, Bailli, Maire & Échevins, &c, ont arrêté ce qui ſuit.

1°. Les tonnes deſtinées à recevoir la Morue de Dunkerque ſeront faites de bon bois de chêne, & il y aura au moins douze douves ſur chaque tonne (*); elles doivent être de jauge à contenir cinquante-trois pots, qui font cent trente pintes, chacune cubant quarante-huit pouces comme celle de Paris, & elles doivent être marquées avec un fer chaud de la premiere lettre du nom du Maître Tonnelier: ayant enſuite été viſitées par le Doyen des Tonneliers, pour conſtater que ces tonnes ſont conformes à l'Ordonnance, il y appoſe la marque de la Ville, pourquoi on lui donne 6 deniers par tonne.

2°. Les tonnes vuides doivent peſer à peu près 30 ou 31 livres poids de marc, & lorſqu'elles ſont paquées en ſaumure, elles ne doivent pas contenir moins de 312 livres de poiſſon.

3°. On employera pour la préparation de ce poiſſon 40 à 50 livres de ſel blanc en ſaumure; ainſi le poids brut de la tonne doit être à peu-près de 388 livres.

4°. Les tonnes pour les Morues qui doivent être paquées en ſel ſec, doivent peſer vuides 30 ou 31 livres comme les autres.

5°. Elles doivent contenir 300 livres de poiſſon ſuffiſamment égoutté de ſon ancienne ſaumure, & 37 à 38 livres de ſel.

Ainſi le poids brut d'une tonne de Morue paquée en ſel ſec, doit être à peu-près de 360 livres.

6°. Pour conſtater la bonne qualité du poiſſon, il eſt ordonné aux Paqueurs de ſéparer exactement & fidélement les Morues marchandes de celles qui ſeroient maigres, courtes, noires, jaunes, bleſſées, déchirées ou même tachées, pour en faire des tonnes diſtinctes qui ſeront marquées avec un fer chaud du mot *Rebut*.

7°. Les Paqueurs prêtent ſerment: leur nombre eſt fixé à trente, & leur ſalaire à cinq ſols par tonne, ſoit qu'elle ſoit paquée en ſaumure ou au ſec. Au reſte, les Paqueurs ne ſont pas corps, & chaque Armateur eſt maître de ſe ſervir de celui qu'il juge à propos.

8°. Pour qu'aucun Armateur ne puiſſe éluder l'exécution du Réglement, il leur eſt enjoint de faire marquer de la premiere lettre de leur nom les tonnes paquées dont le poiſſon provient de leur pêche, pour qu'on puiſſe connoître les délinquants.

On conçoit bien que les Pêcheurs mettent à la mer leurs Morues en premier ſel, comme nous l'avons expliqué; que quand elles ont rendu leur eau & leur ſaumure, ils les mettent en tonne avec du ſel; & quand ils ſont à terre, ils les en tirent & les repaquent dans d'autres tonnes: c'eſt de cette opération dont il s'agit dans le Réglement que nous venons de rapporter.

§. 6. *De la différente qualité des Morues préparées en verd, ſuivant les méthodes que nous venons d'indiquer.*

La Morue verte de Terre-Neuve embarquée en grenier eſt très-eſtimée en France quand elle eſt nouvelle; & comme dans la ſaiſon où elle arrive la plupart des poiſſons qui frayent ſont d'une qualité très-médiocre, on la préfere ſur de bonnes tables aux poiſſons frais; mais à meſure qu'elle vieillit, elle perd peu à peu de ſon mérite, de ſorte que vers le milieu du Carême, quand les premieres chaleurs ſe font ſentir, elle n'eſt plus regardée que comme un poiſſon fort commun; alors on donne la préférence aux Morues qu'on nomme *façon de Hollande*, qui ſont miſes en tonne ou en barril.

Quelques uns recherchent toujours les Morues qui ont été miſes en tonne, parce qu'elles ſont plus blanches; mais comme ce coup d'œil leur eſt procuré par le ſel blanc qu'on a employé, les connoiſſeurs n'en ſont pas la dupe; ils ſavent que ce ſel raccornit la Morue, & qu'il altére même ſon goût. La principale raiſon qui favoriſe la vente de la Morue en barril, eſt qu'elle ſe conſerve

(*) Les barrils dont les Hollandois ſe ſervent pour la Morue ſont de chêne; ils n'ont que peu de jable, au plus ſept à huit lignes; leur longueur eſt de deux pieds deux pouces: leur diametre au bouge eſt de dix-neuf pouces & demi, & aux bouts dix-huit pouces; ils ſont cerclés de vingt à vingt-deux cercles; on en met ordinairement quatre plus forts que les autres, deux ſur le bouge & deux aux extrémités, ou au talut; ces barrils pleins peſent 280 ou 300 livres.

mieux; de sorte que vers la mi-Carême, quand les Morues qu'on a salées en grenier ont perdu de leur qualité, on a recours à la Morue en barril, qui dans le commencement quoique très-blanche, étoit moins délicate; mais qui devient ensuite préférable, parce qu'elle se conserve plus long-temps sans s'altérer.

La Morue qui est paquée en saumure, est estimée plus délicate que celle qui l'est au sec; cependant plusieurs donnent la préférence à celle-ci, parce qu'elle augmente de volume à la cuisson, au lieu que les autres en perdent. C'est une raison d'économie que n'adopteront pas les gens délicats, mais qui prévaudra chez les Détailleurs.

Comme on sait que les petites Morues, ou au moins celles de médiocre grosseur, sont plus délicates que celles qui sont fort grosses, & que d'un autre côté tout le monde est d'accord que le sel de Brouage vieux convient mieux à la Morue que le blanc; je croirois que les Dunkerquois qui ont pris d'aussi justes mesures pour établir la réputation des salaisons de leur département, devroient faire un choix de petites Morues pour les saler dans des barrils & en saumure avec du sel de Brouage; ces Morues qui seroient fort délicates & qui se conserveroient plus long-temps que celles qu'on a salées en grenier, pourroient se faire une réputation chez les gens recherchés, & par conséquent seroient établies à un meilleur prix, sur-tout si on les distinguoit par un nom particulier, tel que *jeunes Morues fines*; mais il faudroit avoir grande attention à ne point mettre dans ces barrils des Morues maigres ou tarées.

§. 7. *Préparation de la Morue qu'on nomme* l'Andolium.

En Flandres on prépare quelques Morues, qu'on pêche à la côte, d'une façon particuliere; on les dit supérieures aux Morues fraîches, ayant une petite pointe de sel qui les rend très-agréables. C'est ce qu'on appelle l'*Andolium*; je n'en parle que par oui-dire, n'en ayant ni vu ni mangé. On prétend que pour préparer cette Morue, on la met toute en vie dans un vase de fer blanc proportionné à sa grandeur, & qu'on la fait mourir dans le sel en en mettant beaucoup dessus & dessous. Cette Morue ne se garde que quinze jours au plus; mais en l'apprêtant comme la Morue fraîche, on dit qu'elle est délicieuse. Je n'en suis point étonné: car il est certain que la Morue nouvellement salée & bien accommodée en barrils est excellente à manger.

§. 8. *Préparation de la Morue verte, dans le Nord, qu'on nomme* Aberdeen.

Avant d'entrer en matiere, il est bon de prévenir qu'on varie beaucoup sur l'orthographe de ce mot. Willughby, Anglois, écrit *Habberdeen*; d'autres retranchent l'*h*, & quelques François & Hollandois écrivent *Aberdain*. L'Auteur de l'Histoire Générale d'Islande présume que cette dénomination d'*Abberdeen* vient de ce qu'on a d'abord préparé de cette façon des Cabillauds ou Morues dans un Port d'Ecosse qui porte ce nom; & effectivement il est certain que les Ecossois ainsi que les Habitans du Nord-Oueſt & de l'Est de l'Irlande, préparent les poissons qu'ils prennent sur leur côte, comme nous allons l'expliquer, & qu'ils s'en servent pour les Equipages de leurs vaisseaux.

Les habitants du Nord font peu de Morue verte dans le Nord; cependant les Hollandois qui y vont à la pêche de la Morue, en préparent qu'ils nomment l'*Abberdahn*, ou l'*Abberdan*.

§. 9. *De la préparation de la Morue que les Norwégiens appellent* l'Abberdahn.

Dans le Nord on prépare la Morue de différentes manieres; les uns en ôtent la tête & presque toute l'arête; d'autres y laissent la tête, qu'ils ouvrent & préparent avec le corps du poisson; quelques-uns y mettent du sel; mais la vraie préparation à laquelle ces peuples s'adonnent le plus, est de les sécher sans sel, peut-être parce qu'ils ont peine à s'en procurer, ainsi que des futailles: ils en préparent néanmoins un peu en verd; & c'est de celle-là dont nous nous occuperons pour le présent.

Il y a quelque apparence que ces peuples ont adopté cette préparation de la Morue, à l'imitation des Pêcheurs Hollandois & François qui ont été pêcher dans leurs mers.

Quoi qu'il en soit, voici leur procédé pour faire l'Abberdahn. A bord des chaloupes de pêche, on tranche la tête des Morues, & on les vuide en les éventrant jusqu'à l'anus sans les fendre en deux pieces; ensuite on les transporte à terre, où on les saupoudre de sel du pays; puis on les nettoie dans de l'eau de la mer, ou une saumure, & on les sale de nouveau dans des barrils avec du sel d'Espagne ou de Portugal; cette Morue n'est pas à beaucoup près aussi bonne que celle de Terre-Neuve, non-seulement à cause du sel qu'ils employent, (j'en dirai quelque chose dans la suite), mais encore, parce qu'en Norwege, on tranche mal la Morue verte; de sorte que la chair en est souvent rouge de sang; on la met en premier sel dans de grandes cuves, & après l'avoir laissée huit jours dans cette saumure, on arrange les Morues en tas les unes sur les autres jusqu'à ce que la saumure se soit bien égouttée; ensuite on la met dans des barrils avec du sel de Portugal qu'on choisit en gros grains; je croirois cette pratique fort bonne si l'on avoit soin de bien

laver le poiſſon avant de le paquer dans les barrils.

La Norwege produit beaucoup de ſel, mais qui n'eſt propre qu'à aſſaiſonner les alimens ou pour la premiere ſalaiſon, qui ne ſe fait que pour raffermir la chair & retirer le ſang; mais la véritable & derniere ſalaiſon qui ſert à la conſervation du poiſſon, ſe fait néceſſairement avec le ſel de France ou le plus ſouvent celui d'Eſpagne & de Portugal, que les Norwégiens vont chercher en retour d'autres denrées. Cette raiſon de commerce, jointe à une petite épargne ſur le prix du ſel, fait qu'on préfere ces ſels à celui de France, qu'on eſtime néanmoins beaucoup dans le Nord. Les habitants du Danemarck, du Holſtein, & des environs de l'Elbe, emploient pour leurs ſalaiſons du ſel blanc de Hambourg quoi qu'on prétende qu'il ſale peu.

Les fûts dans leſquels on met ces Morues ſont de ſapin, beaucoup plus mal faits que ceux de Hollande; les fonds & les douves ſont ſouvent d'une épaiſſeur ridicule; d'ailleurs, après avoir mis des Morues marchandes ſur les extrémités des barrils, ils fourrent ſouvent le milieu de Morue mal conditionnée, & même d'autres ſortes de poiſſons.

Les Hollandois qui vont au Nord faire la pêche de la Morue, la préparent mieux que les Norwégiens; ils tranchent la tête & l'ouvrent juſqu'à l'anus pour la vuider; & après une premiere ſalaiſon pour raffermir la chair, ils la rangent dans des tonneaux par lits avec du gros ſel; c'eſt ce qu'ils nomment l'*Abberdan*, qui eſt plus eſtimé que l'Abberdahn que font les Norwégiens, quoique ces deux préparations ſoient à peu près les mêmes; mais celle des Hollandois eſt faite avec plus de ſoin, de propreté, & de meilleur ſel.

Les François vont encore faire une pêche à peu près ſemblable en Iſlande, & je crois devoir en parler un peu plus en détail que nous n'avons fait de la Morue qu'on appelle l'*Abberdan*.

§. 10. *Pêche & Préparation de la Morue en Iſlande.*

Plusieurs Armateurs François arment pour faire la pêche de la Morue en Iſlande; & pour donner quelque choſe de poſitif, je vais prendre pour exemple quelques armements qui ſe font ſur la côte de haute Normandie.

Nous avons dit que les Olonnois qui arment pour Terre-Neuve partent le plutôt qu'ils peuvent, & que ſouvent ils reviennent à mi-charge pour arriver en France des premiers, parce qu'ils gagnent ſur le prix de leur Morue, qu'ils vendent cher à cauſe du cas qu'on fait de la Morue nouvelle, de quoi ſe dédommager d'un retour qui ſeroit plus complet; mais on ne peut pas partir d'auſſi bonne heure pour l'Iſlande, à cauſe des glaces qui expoſeroient les vaiſſeaux à de grands dangers. Le départ des côtes de Normandie eſt ordinairement au commencement de Mars, & leur retour en Septembre ou Octobre, & quelquefois plutôt; ſuppoſons un bateau de 60 à 70 tonneaux, qui peut rapporter 1000 à 1200 barrils de Morue.

Au Banc de Terre-Neuve on s'établit pour la pêche à ſoixante ou quatre-vingt lieues de terre; mais en Iſlande, on pêche à vue de terre. Comme les Morues ſont ordinairement plus groſſes au large qu'auprès des côtes, celles du grand Banc ſont en général plus groſſes que celles d'Iſlande: celles-ci ſont plus griſes que celles de Terre-Neuve, & leurs mouchetures ſont plus marquées; au reſte, c'eſt le même poiſſon, & la qualité des Morues d'Iſlande eſt fort bonne.

Un bateau de la grandeur de celui que nous prenons pour exemple, eſt armé de treize hommes, ſur leſquels il y a toujours quelques Novices & deux ou trois Mouſſes. Ils emportent avec eux leurs barrils, au nombre deſquels il y en a cent cinquante ou cent ſoixante remplis de ſel blanc de Portugal, qui a été rafiné à Etaples, près Boulogne en Picardie; car les Fermiers, dérogeant au privilége de la Gabelle, permettent aſſez ſouvent aux Armateurs d'employer de ce ſel. La jauge des barrils dont nous parlons eſt de ſoixante-dix pots, ou à peu près cent quarante pintes meſure de Paris; ordinairement ils ſont de hêtre. On marque avec une rouane le fond de chaque barril, comme on le voit en *A*, *Pl. VII*, *Fig. 3*, pour qu'on puiſſe le reconnoître lorſqu'il faudra les foncer: un barril bien conditionné peut faire deux ou trois voyages.

Cette Morue ſe vend ordinairement un quart ou un tiers plus cher que celle qu'on a ſalée en grenier.

Article Douzieme.

Détail de la Morue aux Marchés.

Les Détailleurs font deſſaler la Morue verte dans de l'eau douce, & ils la coupent par tronçons; les petites en trois, & les grandes en quatre: ſavoir une queue, un ou deux entre-deux, ſuivant la grandeur des Morues; les flanchets & les loquettes.

La Morue ſe deſſale très-bien dans l'eau de mer. Les Marchandes la font deſſaler dans des baquets remplis d'eau douce ; mais pour que cette Morue ſoit bonne, il faut changer pluſieurs fois d'eau, ſans quoi elle contracte une odeur qui ſe communique au poiſſon ; c'eſt pourquoi on eſtime que la Morue ne ſe deſſale jamais mieux que dans l'eau courante. Une Morue à qui on laiſſe trop de ſel n'eſt pas agréable ; mais celle qu'on deſſale trop, perd tout ſon mérite.

Nous avons dit que les Morues ſalées de ſel blanc étoient plus blanches & moins délicates que celles qu'on ſale avec le ſel de Brouage vieux ; cependant comme cette couleur blanche ſéduit ſouvent, on met quelquefois dans les cuiſines la Morue deſſalée tremper dans du lait, & on rend la ſauce très-blanche avec de la crême & de la farine : mais alors, la farine n'étant pas cuite, la ſauce eſt fade. Beaucoup de gens de bon goût aiment mieux qu'elle ſoit apprêtée avec moitié huile, moitié beurre & des fines herbes ; ils la trouvent plus appétiſſante que celle qui eſt fort blanche.

Il y en a qui donnent la préférence aux queues de Morue, parce qu'elles ont beaucoup de peau qu'on trouve délicate ; d'autres aiment mieux les entre-deux, dont la chair ſe détache par écailles ou feuillets ; on y fait quelquefois une farce avec la peau, de la mie de pain, du lait & des fines herbes, dont on couvre les feuillets, mettant par-deſſus un peu de chapelure, &c ; c'eſt ce qu'on appelle de la *Morue panée*.

Article Treizieme.

De la Pêche qu'on nomme à la Faux.

Comme cette façon de pêcher peut être pratiquée, ſoit qu'on pêche de la Morue verte ou de la ſeche, nous croyons qu'il eſt à propos d'en parler à la fin de ce que nous avons à dire de la Morue verte, avant d'entamer la pêche de la Morue ſeche. Elle ſe fait avec des haims, les uns à deux & les autres à trois crocs, tels que nous en avons repréſenté dans la premiere Partie de cet Ouvrage, (premiere Section, *Pl. II*, *Fig.* 2, & *Pl. VII*, *Fig.* 1.) ; & il ne s'agit point de prendre celles qui mordent à l'hameçon ; mais d'accrocher au haſard celles qui ſe rencontrent vis-à-vis la pointe des haims.

On ſait que les Morues vont ſouvent par bancs ou bouillons, étant raſſemblées en grand nombre, ſoit qu'elles ſoient attirées par des poiſſons qu'elles chaſſent pour s'en nourrir, ſoit qu'elles eſſaient d'échapper à la voracité de gros poiſſons qui les pourſuivent. Quand pour quelque cauſe que ce ſoit, il s'en eſt raſſemblé une multitude auprès d'une côte dans une anſe ou une petite baie ; les Pêcheurs qui manquent d'appâts ou qui s'apperçoivent que les Morues ne mordent point à ceux qu'on leur préſente, eſſaient, quand il n'y a pas une grande profondeur d'eau, d'en attrapper en jettant au haſard leur hameçon à pluſieurs crocs, au milieu de cette multitude de poiſſon. Ils jettent donc leurs haims le plus loin qu'ils peuvent, & quelquefois ils amenent à bord une ou deux Morues qu'ils ont attrapées, tantôt par un endroit & tantôt par un autre, comme on le voit, *Pl. XIII*, *Fig.* 2.

En général on doit avoir ſoin que la ligne ne ſoit pas aſſez longue, pour que l'haim porte ſur le fond ; les Morues trompées par le leurre d'étain qu'on voit, *Pl. VII*, *Fig.* 1 de la premiere Section, courent après & ſe raſſemblent en nombre pour le reconnoître ; à meſure que l'haim deſcend, les Morues le ſuivent dans ſa marche, & quand il eſt arrêté entre deux eaux par la ligne qui n'eſt pas aſſez longue pour que l'haim porte ſur le fond, les Morues étant raſſemblées autour, le Pêcheur tire ſa ligne par une forte ſecouſſe ; s'il ſent qu'il ait accroché une Morue, il la tire à bord ; s'il n'a rien accroché, il lâche la ligne & laiſſe deſcendre l'haim pour le retirer comme la premiere fois.

On fait cette pêche ou dans des chaloupes ou à bord du vaiſſeau ; dans ce dernier cas, le bâtiment étant à la dérive, tous les Matelots jettent une ligne comme nous l'avons repréſenté, *Pl. XIII*, *Fig.* 2 ; mais quand on pêche dans une chaloupe, chaque Pêcheur jette deux lignes, une à bas-bord & l'autre à ſtribord : car pour ne point perdre de temps pendant qu'il laiſſe un inſtant un haim à l'eau pour donner le temps au poiſſon de ſe raſſembler autour, il en jette un autre de l'autre bord, & ſur le champ il retire l'haim qu'il a mis à l'eau le premier ; ainſi il eſt dans un exercice continuel, & fatigue beaucoup. Comme il jette ſes haims ſans interruption de droite à gauche & de gauche à droite, on a comparé ſes mouvements à ceux des Faucheurs, & l'on a nommé cette façon de pêcher *à la Faux*.

On conçoit que par la manœuvre que nous venons de décrire, le Pêcheur n'attend point que le poiſſon ait mordu à un appât ; il jette au haſard ſon haim, & eſſaie d'accrocher un poiſſon, il n'importe par où ; mais il ne réuſſit pas toujours à amener à bord les poiſſons qu'il a piqués ; & ceux qu'il a bleſſés, étant

effarouchés,

effarouchés, s'enfuient en perdant leur ſang; des Morues le ſuivent pour l'avaler, de ſorte que les poiſſons étant ou effrayés ou attirés ailleurs par les bleſſures de leurs camarades, en peu de temps la pêche devient infructueuſe, & ſi l'on pratique cette pêche au commencement de l'arrivée des Morues, elles ne paroiſſent plus même quand le Capelan ſe montre; ce qui fait que les Pêcheurs prétendent qu'elle doit être défendue; néanmoins quelques-uns ſoutiennent que cette pêche ne cauſeroit pas un grand dommage ſi on ne la pratiquoit qu'après la paſſée du Capelan, parce que, diſent-ils, rien n'attirant plus le poiſſon à la côte, elles y paſſent rapidement & en petite quantité; & qu'alors cette pêche eſt une reſſource pour ceux qui ont eu le malheur de prendre peu de poiſſon; & l'on cite pour exemple des Pêcheurs qui n'ayant preſque rien pris, en pêchant ſuivant l'uſage ordinaire, ſont parvenus, au moyen de la faux, à faire un aſſez bon chargement; mais on a peine à ſe le perſuader, quand on fait attention que cette pêche ne peut réuſſir que quand il y a une grande abondance de poiſſon: alors on en bleſſe beaucoup qui meurent, & dont on ne profite pas.

Il arrive quelquefois qu'on accroche deux Morues à un haim; mais il eſt rare qu'on les amene à bord; ordinairement une, & ſouvent toutes les deux ſe détachent, & c'eſt autant de poiſſon de perdu.

Il réſulte de ce qui vient d'être dit, que s'il y a beaucoup de poiſſon, on peut s'en tenir à la méthode ordinaire; que s'il y en a peu, la pêche à la faux n'aura pas un grand ſuccès, & qu'en général cette pêche eſt deſtructive; cependant des Pêcheurs qui ne s'occupent que du moment, & qui prennent peu d'intérêt à la conſervation du poiſſon, prétendent qu'elle eſt néceſſaire au petit Nord où il y a peu d'eau, & où les Morues trouvant beaucoup de pâture mordent peu à l'hameçon. On penſera ce qu'on voudra de cette exception; mais une raiſon pour ne point faire de réglement ſur cette façon de pêcher, eſt la difficuté qu'il y auroit à le faire exécuter; les Pêcheurs allant à la mer, les uns le jour, les autres la nuit, le ſoir ou le matin, on ne pourroit les empêcher de faire la pêche à la faux, qu'en autoriſant des Inſpecteurs à aller viſiter les bateaux avant leur départ; ce qui gêneroit beaucoup les Pêcheurs, qu'il eſt important de laiſſer libres de partir pour leur pêche quand ils le jugent à propos; & ſi les viſites ſe faiſoient à la mer, il en réſulteroit des combats nocturnes très-fâcheux.

ARTICLE QUATORZIEME.

Liſte des différents Poiſſons qui ſe trouvent le plus communément ſur le grand Banc.

OUTRE la Morue franche, les Lingues, les Colins, des Aigrefins qui ſont du genre des Morues, on y trouve des Harengs & des Capelans, petits poiſſons qui ſervent à écher.

Grand nombre de Flétans; il y en a de très-grands qui ſont abſolument mauvais, & qu'on jette à la mer; les Equipages mangent les petits, on ſale quelquefois les barbes des grands.

Des Chats marins en grand nombre.

Des Barbets, poiſſon plat de la forme & de la couleur des Turbots; ce ſont des eſpeces de Plies ou Flies.

Des Orphies, *Acus Marina*; je crois que quelques-uns les nomment *Balaoux*.

Des Equilles ſemblables à celles qu'on trouve dans les ſables ſur nos côtes; il y en a que les Pêcheurs nomment *Equilles volantes*, parce qu'elles ſe trouvent à la ſurface de l'eau où les oiſeaux leur donnent la chaſſe.

Quand les chaleurs commencent à ſe faire ſentir dans le mois de Juillet juſqu'à la fin de Septembre, on voit ſouvent autour des bâtiments, ſur-tout quand ils ſont ſales & vieux carénés, de petits poiſſons noirâtres, tachés de jaune & d'autres couleurs; les uns ſont gros comme des Harengs, quelques autres comme des Merlans & des Maquereaux; des Pêcheurs les nomment *Carapet*; d'autres leur donnent le nom de *Pilote*, parce que pendant que le vaiſſeau eſt à la voile, ils le ſuivent en ſe mettant autour du gouvernail. Les Pêcheurs en prennent avec de fort petits haims, quelquefois une épingle recourbée, & ils les mangent frais pour ſe ragoûter.

Il vient auſſi des Requins, *Canis Carcharias*, qui incommodent beaucoup les Pêcheurs lorſqu'ils mordent aux appâts; ils coupent la ligne avec leurs dents auſſi promptement qu'on le feroit avec un couteau; leur voracité eſt ſi grande qu'ils s'élancent même quelquefois pour dévorer les Morues que les Pêcheurs halent à bord.

Les Pêcheurs en dérive trouvent quelquefois des Baleines qui deſcendent du Nord ou des mers de l'Eſt; il eſt arrivé que des Baſques qui n'avoient pas fait une bonne pêche dans les glaces & vers l'Iſlande, ont chaſſé & pris de ces Baleines.

Article Quinzieme.

De la Péche & de la Préparation de la Morue qu'on ſeche après l'avoir ſalée.

Après ce qui a été dit, dans l'Article précédent, on voit que la Morue verte eſt celle qui a été ſalée & qui n'a point été ſéchée; celle dont il va être queſtion a été ſalée & enſuite ſéchée. Il eſt aſſez d'uſage en France de la nommer *Merluche*; mais j'éviterai de me ſervir de ce terme, parce qu'il convient mieux au Merlu qu'on ſale & qu'on ſeche qu'à la Morue ou Cabillaud, & qu'il faut eſſayer de ne point employer d'expreſſions qui pourroient occaſionner de la confuſion.

Quoique dans l'intérieur du Royaume on préfere la Morue verte a la ſeche, celle-ci forme un objet de commerce tout autrement étendu. En quantité d'endroits on lui donne la préférence ſur la verte, ſur-tout quand celle-ci a perdu ſa premiere fraîcheur; car la Morue ſeche a le grand avantage de ſe conſerver beaucoup plus long-temps ſans perdre de ſa qualité; puiſque lorſqu'elle eſt bien emmagaſinée, elle eſt toute auſſi bonne & même meilleure la ſeconde & la troiſieme année que la premiere; de plus elle ſupporte ſans beaucoup s'altérer les chaleurs de Provence, d'Eſpagne, de Portugal, d'Italie & du Levant, ce que ne peut faire la Morue verte la mieux préparée. Auſſi, outre la Morue ſeche qui ſe conſomme en France, en Hollande, en Angleterre & en Allemagne, il s'en fait des exportations conſidérables pour les différents Royaumes que je viens de nommer. On en porte même quelquefois un peu en Danemarck, où eſt, pour ainſi dire, la ſource des Morues, parce que les Hollandois, les Anglois & les François ſavent mieux la préparer que les Pêcheurs du Nord. Cette préparation de la Morue mérite donc au moins autant d'être exactement décrite, que celle de la Morue verte.

Les Anglois & les Hollandois préparent beaucoup plus de Morue ſeche que de verte; & on arme en France pour la Morue ſeche dans les Ports de Normandie, de Bretagne, de Poitou & des Baſques.

On verra dans la ſuite que la préparation de la Morue au ſec, eſt bien plus fatigante, plus longue, & qu'elle exige de plus nombreux Equipages, que celle du poiſſon qu'on prépare en verd; mais auſſi elle eſt bien plus lucrative: un bâtiment qui revient ſeulement à moitié chargé de poiſſon ſec, produit plus aux Armateurs qu'un vaiſſeau qui vient avec une charge complette de poiſſon verd.

§. 1. *Des Bâtiments qu'on emploie pour la péche de la Morue ſeche.*

On emploie pour cette péche des navires de toute grandeur. Il y en a de quatre-vingt à cent, cent-cinquante & deux-cents tonneaux, percés pour dix juſques à vingt canons, & de trente juſqu'à cent hommes d'Equipage: on a vu les Anglois & les Malouins aller à cette péche avec des navires de quatre-cents juſqu'à ſix cents tonneaux, percés pour trente à quarante canons, & montés par cent cinquante à deux cents hommes. On va auſſi à cette péche avec de petits bâtiments & des équipages peu nombreux; outre cela on trouve aux poſtes propres pour cette péche des barques de différentes fabriques, appartenant aux habitants des Colonies voiſines, qui pêchent pour eux, ou pour faire le troc, comme nous le dirons dans la ſuite. Les bâtiments dont nous venons de parler chargent plus ou moins ſuivant leur grandeur; il y en a qui ſont revenus avec ſix, ſept, & même huit cents mille pieces.

Je me contenterai de repréſenter ſur la Planche XIV, *Fig.* 1, un flibot, & *Fig.* 2, un navire Malouin d'environ cent tonneaux, percé pour ſeize à dix-huit canons de 4 livres, ou des pierriers. Ces gros bâtiments prennent vingt ou trente fuſils & autres armes, afin de pouvoir ſe défendre contre les Pirates ou Forbans, qu'on ne trouve guere qu'après les longues guerres, les Corſaires devenant quelquefois Forbans. Il faut auſſi ſe pourvoir d'armes pour ſe faire reſpecter des Eſquimaux & autres Sauvages, & lorſqu'on s'établit dans un lieu où il y en a de malfaiſants; car il y a des Sauvages de caractere tout différent; ceux qui ſont voiſins de l'Iſle Royale, de l'Acadie & de Terre-Neuve, à la bande du Sud viennent quelquefois avec leur famille aider à retourner les Morues. Au contraire, quand on s'établit au petit Nord, il faut avoir des armes pour être en état de s'en ſervir en cas d'allarme & de ſurpriſe; c'eſt pour ſe garantir des inſultes de ces Sauvages, qu'on met quelques canons ou pierriers *A*, *Pl. XVI*, à la pointe des échafauds qu'on conſtruit à terre pour la préparation de la Morue.

Comme c'eſt à terre qu'il faut préparer ce poiſſon, on ne fait point la péche, ainſi que nous l'avons dit en parlant de la Morue verte, dans le bâtiment qui a fait la traverſée, mais avec de petits bateaux où ſe mettent trois Matelots qui rapportent leur péche

à terre, où on la prépare. Il faut donc s'approviſionner pour un navire ſemblable à celui *Fig.* 2, *Pl. XIV*, qu'on ſuppoſe pouvoir charger 6000 quintaux de Morue, de vingt bateaux Pêcheurs du port de quatre à cinq tonneaux *I*, *Pl. XVI*, *Fig.* 2, & deux ou trois un peu plus forts, dans leſquels ſe mettent quatre à cinq hommes pour aller pêcher des appâts, Maquereaux, Harengs, ou Capelans, &c, ſuivant les circonſtances, *Pl. XIII*, *Fig.* 1. On a coutume de les nommer *Bateaux écheurs* ou *Capelaniers*, comme qui diroit deſtinés à pêcher des Capelans ou des appâts. Ces différents bateaux ſe conſtruiſent dans les Ports où l'on fait les armements, & on les embarque démontés. Lorſqu'on ne compte point en trouver de l'année précédente qu'on a laiſſés ſur le lieu de la pêche, comme nous le dirons, on en emporte quelques-uns montés, ſi la grandeur du bâtiment le permet, & les autres en paquet: ils n'ont ordinairement que vingt à vingt-cinq pieds de quille, un petit mât & une voile quarrée, quatre à cinq pieds de bau. Les Capelaniers ont quelquefois un petit mâtereau avec une miſaine: ils ont, comme les Biſcayennes, l'avant coupé comme l'arriere; l'étrave eſt ſeulement un peu plus élevée que l'arriere. Ces bateaux démontés s'arriment dans la cale ſur le ſel. Comme il faudra les monter, & les gréer quand on ſera rendu au lieu de la pêche, il faut embarquer pour chacun une voile quarrée, pour quelques-uns une miſaine, dix à douze barrils d'étouppe blanche, avec autant de brai & de gaudron.

§. 2. *Priſe des Vivres, & Nourriture des Equipages.*

La priſe des vivres eſt à peu près comme pour la pêche de la Morue verte, & peut être eſtimée, ſuivant le prix des denrées, à 100 livres par chaque tête de Matelot pour une campagne ordinaire, ou 12 à 13 mille livres pour 120 hommes.

Les uns pour la traverſée, en allant, donnent les Dimanches, Mardi & Jeudi, de la viande, c'eſt-à-dire, du lard, avec lequel on fait pour midi la ſoupe de l'Equipage; on donne ſix onces de lard pour chaque homme; le biſcuit eſt à diſcrétion. La boiſſon eſt communément du breuvage, c'eſt-à-dire, du cidre, de la bierre ou du vin étendu avec de l'eau; quelquefois on donne un peu de ces liqueurs pures à chaque plat de ſept hommes; le ſoir de ces jours & tous les autres jours, tant à dîner qu'à ſouper, de la ſoupe aux pois, à raiſon d'une pinte de pois pour chaque plat; le matin on leur donne du beurre avec le biſcuit.

Les Officiers ont dans la traverſée à dîner, de la ſoupe avec du beuf ſalé & du lard; le ſoir, des pois au lard; les jours maigres, de la Morue, des pois fricaſſés; pour boiſſon, de la bierre ou du vin ſans meſure.

On ne donne point d'eau-de-vie dans la traverſée; on la réſerve pour le fort du travail.

On conçoit bien que les uſages ſont différents pour la nourriture des Equipages; pluſieurs depuis l'arrivée au poſte qu'on a choiſi juſqu'à la pêche, n'ont du lard que les Dimanches; & ce jour excepté, ils ſont réduits aux légumes & à la ſoupe de poiſſon, juſqu'à ce que la pêche donne abondamment.

La ſoupe de poiſſon ſe fait avec du beurre, on compte qu'il en faut 2 livres par ſemaine pour chaque chaloupe.

Sur les bâtiments Normands & ceux de pluſieurs autres Ports, c'eſt le Maître de Grave qui eſt chargé de faire faire la cuiſine, tant pour les Pêcheurs que pour ceux qui travaillent à terre. Sur d'autres navires, chaque bateau a ſa chaudiere, & dès qu'il arrive à l'échafaud, un Matelot qui revient de la pêche va faire la ſoupe, pendant que les deux autres déchargent la Morue ſur l'échafaud: lorſque c'eſt le Maître de Grave qui fait faire la ſoupe, ce ſont les Garçons de bord ou Apprentifs qui déchargent la Morue, & les Pêcheurs vont prendre leurs repas, puis ſe repoſer.

Ceux qui travaillent à terre, mangent en commun; & ſur quelques vaiſſeaux, c'eſt le Saleur qui eſt chargé de faire leur cuiſine.

Pendant la pêche, les Officiers mangent rarement de la viande; ils ſe nourriſſent de ſoupe de Morue ou de poiſſon, tantôt fricaſſé, tantôt à la ſauce blanche ou à l'huile.

§. 3. *Fonctions des Hommes de l'Equipage.*

Pour éviter toutes conteſtations, & que le travail ſe faſſe avec ordre & célérité, le Capitaine qui a le commandement ſur ſon bord, doit, avant le départ, nommer ſes Officiers, & indiquer à chacun quelles ſeront ſes fonctions, qui ſont à peu près comme il ſuit. Je dis *à peu près*; car on imagine bien que tout cela eſt arbitraire.

Le ſecond eſt chargé du ſoin de la Grave * & des vigneaux. On dira dans la ſuite ce que c'eſt.

A l'égard de l'Equipage, il eſt diviſé en deux claſſes principales, les uns étant deſtinés au ſervice de terre, & les autres à celui des chaloupes Pêcheuſes.

Entre les gens qui ſont deſtinés au ſervice de terre, les fonctions des uns ſont ſur l'échafaud, tels ſont les Trancheurs, les Décoleurs, les Piqueurs & les Saleurs, qui ſont aidés par des Novices & des Mouſſes; les

* On a coutume d'appeller *Greve*, les ſables qui ſont au bord des rivieres; mais les Pêcheurs de Morue diſent *Grave*. J'adopte ce terme, parce que les bonnes Graves doivent être ſur un fond de gravier.

autres travaillent aux lavoirs, aux vigneaux, ſur la grave, &c.

Sur pluſieurs bâtiments le Maître de Grave doit faire tenir toutes les matinées la ſoupe prête pour ceux qui vont à la pêche ; il eſt auſſi chargé de leur fournir des appâts pour les haims, & afin de ſatisfaire à cet article important, le Maître de Grave envoie ſes compagnons Capelaniers prendre de petits poiſſons avec des filets ou faines, qu'ils tendent à l'embouchure des crics ou baies ; & tous les matins ils relevent ces filets pour diſtribuer aux Pêcheurs les appâts dont ils ont beſoin ; ſur le champ ceux-ci partent pour s'établir ſur les fonds où ils doivent faire leur pêche, ainſi que nous le dirons dans un inſtant.

Pour rendre ceci encore plus ſenſible, ſuppoſons, comme nous l'avons déja fait, que l'Equipage eſt de cent vingt hommes ; en ce cas il doit y avoir un Aumônier ; car ſur les petits on n'en prend point. Cet Aumônier n'eſt chargé d'aucun ſervice, hors ceux de ſon miniſtere ; cependant quand la beſogne preſſe, il eſſaie ordinairement de ſecourir l'Equipage, en ſe chargeant des fonctions qu'il juge lui convenir.

Il faut ordinairement dix Habilleurs, le Capitaine compris ; car ils ſont preſque toujours pris dans l'Etat Major ; plus, dix Décoleurs, ſoixante Pêcheurs, vingt Echafaudeurs ou Charpentiers ou Calfats, qui ſont chargés de monter les bateaux, de faire le bois & de conſtruire l'échafaud. Quand ils ne ſont pas occupés à ces travaux, ils ſervent, comme les autres Matelots, à la pêche & à la préparation de la Morue ; il faut huit ou dix hommes pour armer les bateaux Capelaniers : enfin environ huit Apprentifs ou Mouſſes ſont chargés de laver les Morues, & de faire d'autres ouvrages proportionnés à leurs forces & à leurs talents, comme de tranſporter les Morues, de les tourner & de les mettre en patte, &c.

Les Equipages ne reſtent pas déſœuvrés pendant la traverſée. Quand on a débouqué, & lorſque la mer eſt douce, ils empilent les haims, ils montent les filets pour la pêche des appâts, & les Charpentiers commencent à monter les chaloupes Pêcheuſes, autant que l'emplacement le permet.

§. 4. *Conventions des Armateurs avec les Officiers & Matelots.*

Les ſalaires des Equipages varient ſuivant les conventions que l'Armateur fait avec eux, & ils ſont ſi différents dans les divers Ports, que nous formerions un gros cahier, ſi nous entreprenions de les détailler ; ainſi je me bornerai à en donner une idée générale.

Les Equipages qui s'engagent pour la pêche de la Morue ſeche, font différentes conventions, ſuivant l'uſage établi dans les Ports où ils arment.

Les Baſques, les Poitevins, les Bretons, &c, ſont au tiers ſans aucunes avances ; les Grandvillois & en général les Normands ſont au cinquieme de la pêche & du fret, lorſqu'ils vont décharger leur poiſſon dans la Méditerranée.

Les Malouins ſont auſſi au cinquieme & au pot-de-vin, comme les Normands, ou au pot-de-vin & au lot, ſuivant l'uſage du Nord, ainſi que nous allons l'expliquer.

Les Equipages, outre le cinquieme, reçoivent des avances qu'ils nomment *pot-de-vin*, ſans intérêts, & dont le capital eſt perdu pour l'Armateur & acquis à l'Equipage, auſſi-tôt que le navire a mis dehors, pour commencer ſon voyage, ſoit que la pêche ſoit bonne ou mauvaiſe, quand même le navire feroit naufrage, & ce pot-de-vin eſt plus ou moins conſidérable ſuivant le grade des Officiers ; par exemple, le Capitaine a quelquefois 1000 livres, & les autres, ſuivant leur grade, 2, 3, 4 ou 500 livres, eſſayant de tirer le plus qu'ils peuvent, parce que c'eſt preſque tout ce qu'ils ont de certain pour leur campagne : c'eſt cet engagement qu'on appelle *à la mode du Nord* ; & au retour de la campagne, il ne revient à l'Equipage que 50 ſols par millier de Morue, qu'on compte en embarquant la Morue. A cette ſorte d'engagement, les Novices ont 50 à 60 livres de pot-de-vin, & en outre de petits ſalaires par mois, lorſqu'ils paſſent dans la Méditerranée, ce qui commence du jour qu'ils entrent dans le Détroit. Dans cette circonſtance les Officiers & Matelots ont auſſi une paye par mois, qui eſt plus ou moins forte, ſuivant les conventions que les Equipages font avec l'Armateur avant le départ.

Il y a des Equipages qui ſont au mois pour toute la campagne ; d'autres ſont au tiers avec des avances à la groſſe ; d'autres ſont au cinquieme, franc de tout, excepté du déchargement & des droits d'entrée ; d'autres ſont au tiers ſans avances, & dans ces deux derniers cas les Armateurs fourniſſent tout.

Pour la diviſion des lots qui appartiennent à l'Equipage, on fait quelquefois en ſorte que le Capitaine & le ſecond aient chacun deux lots, le troiſieme un lot & demi, les Matelots un lot, les Mouſſes chacun un lot que l'Armateur s'approprie, leur donnant à volonté un tiers ou un quart de lot ou une légere gratification à ſa volonté ; & ces parts de Morues ſont un objet intéreſſant pour l'Armateur.

Le Capitaine & le ſecond levent, en outre de leurs lots, une barrique d'huile, & une de Morue verte ; le pilote a un tierçon d'huile ; les autres Officiers Mariniers

un

un petit boucaut d'huile & quelques poignées de Morues; les Matelots n'ont rien de droit.

Voici comment ſe fait le partage des deux cinquiemes entre l'Equipage : ſuppoſant que le lot à partager ſoit de 300 quintaux de Morue, le Capitaine a 60 quintaux, les Trancheurs ont chacun 40 quintaux, les Maîtres de Chaloupe 30 quintaux, les deux Compagnons de Chaloupe chacun 28, les Mouſſes de 14 à 20, ſuivant leur force : quand la pêche eſt abondante, on permet aux Matelots de remplir un petit barril d'huile à leur profit.

Je ne m'étendrai pas davantage ſur toutes ces conventions arbitraires ; au retour de la campagne, on ſe conforme à celles que le Capitaine a faites d'un côté avec les Armateurs, & de l'autre avec ſon Equipage ; mais il y a un marché particulier, lorſque le bâtiment doit aller faire ſon déchargement dans la Méditerranée : en ce cas, ordinairement l'Equipage, du jour qu'il entre dans le Détroit, a une paye par mois, quoiqu'il ſoit toujours au cinquieme, tant du poiſſon que du fret que le bâtiment prend au retour.

Encore ſuivant les conventions qu'on a faites en partant, les Equipages ont leur part dans les huiles, la rave ou les Morues vertes qu'on a faites à la fin de la campagne. Je crois qu'on approuvera le parti que j'ai pris de ne point entrer dans de plus grands détails, qui ne pourroient manquer d'être ennuyeux, & qui n'apprendroient rien d'intéreſſant.

Un Capitaine ne doit point renvoyer un Novice, ni même un Mouſſe pendant la campagne, à moins qu'il n'ait commis une faute très-grave ; alors le coupable eſt jugé par l'Etat-Major, & l'on en dreſſe un Procès-verbal.

Quand un Capitaine quitte le lieu de la pêche pour paſſer dans la Méditerranée, il congédie une partie de l'Equipage qui lui a ſervi pour faire la pêche, & il le renvoie ſur différents bâtiments, comme je l'expliquerai lorſque j'aurai détaillé ce qui regarde la pêche.

§. 5. *Saiſon du Départ pour la Pêche de la Morue ſeche à l'Amérique Septentrionale.*

Les bâtiments deſtinés pour cette pêche partent les uns à la mi-Mars, d'autres à la mi-Avril, & d'autres vers le 10 Mai, ſuivant le lieu où ils comptent s'établir. Il ſeroit utile, ainſi que pour la pêche verte, de ſe mettre de bonne heure en pêche ; mais comme elle ſe fait le long des côtes, ceux qui partent les premiers ſont ſouvent retardés par les glaces qui les empêchent de ſe rendre à leur deſtination. Au reſte, qu'ils arrivent tôt ou tard, qu'ils aient fait une bonne ou mauvaiſe pêche, il faut qu'ils appareillent pour revenir entre la fin d'Août & le 10 Septembre, lors même qu'ils trouveroient abondance de Morue, parce qu'ils ne pourroient la ſécher ; en ce cas, lorſqu'ils ont peu pris de poiſſon, ils finiſſent leur campagne par faire de la Morue verte, & leurs navires n'étant pas établis pour cette pêche, ils forment une galerie le mieux qu'ils peuvent à peu près comme *C*, *Pl. XVII*, *Fig.* 2. Quoiqu'il ſoit aſſez vrai de dire que dans tout le continent les Morues ne paroiſſent un peu abondamment que vers la fin de Juin, cependant les bons Capitaines ſe preſſent de ſe rendre au lieu de leur pêche & de primer ; les autres tant pour avoir le temps de faire leur échafaud & leurs autres établiſſements, que pour avoir le droit de commander à tous les autres bâtiments Pêcheurs, de choiſir la grave, s'il y en a, ou des places avantageuſes, pour faire des vignauts, & d'indiquer enſuite aux vaiſſeaux qui arrivent la place qu'ils doivent occuper ; car un vaiſſeau de cinquante canons eſt ſubordonné à un petit de quatre-vingt ou cent tonneaux qui s'eſt rendu le premier ; coutume qui eſt établie depuis le commencement de ces pêches.

C'eſt pour profiter de cet avantage, que quand un navire eſt rendu à un endroit occupé par les glaces, après avoir reconnu terre, il met une chaloupe à la mer pour prendre le havre, & acquérir les privileges accordés à celui qui eſt arrivé le premier. Cette chaloupe eſt commandée par le Lieutenant, auquel on donne un bon Equipage, des vivres & des armes. En attendant le retour de cette chaloupe, le navire eſſaie de prendre terre ; il entre dans le premier havre qu'il lui eſt poſſible de gagner, où il attend que ſa chaloupe vienne lui indiquer le havre qu'elle lui a choiſi ; alors il appareille pour s'y rendre, & auſſi-tôt il travaille à former ſon établiſſement pour la pêche, comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

§. 6. *Des divers Inſtruments & Uſtenſiles dont on ſe ſert pour la Pêche & la Préparation de la Morue ſeche.*

De même qu'on emploie des inſtruments particuliers pour la pêche de la Morue verte, il y en a auſſi de propres à la Morue ſeche ; nous allons en donner le détail.

Des Lignes & Haims. Les lignes *F*, *Pl. VIII*, *Fig.* 2, dont ſe ſervent les Pêcheurs, ſont plus menues, les piles *H*, & les haims *I*, ſont moins forts que pour la pêche de la Morue ſur le grand Banc ; ils les garniſſent d'un plomb *G*, qui eſt attaché à deux braſſes de l'haim ; mais il eſt plus léger que ceux qui ſervent pour la Morue verte ; il ne peſe que deux à trois livres, &

ordinairement on lui donne une forme conique, étant attaché à la ligne par le sommet ou la pointe du cône, au moyen d'une Roſture. *H*, eſt l'empile; & *F*, la ligne que l'on tient plus ou moins longue ſuivant la profondeur de l'eau où l'on pêche.

Quand la pêche eſt abondante, les Pêcheurs mettent quelquefois deux haims ſur chaque ligne, comme nous l'avons expliqué en parlant de la pêche ſur le grand Banc, ce qu'ils appellent *des Lignes ramées*, & ſouvent ils amenent deux Morues; ou bien quelques-uns ajuſtent les deux haims *D D*, comme on le voit *Pl. XVII*, *Fig.* 3, chacun à ſon empile, qui répondent aux lignes *G G*, qui ont deux braſſes de long; les deux haims ſont ſéparés par un bâton *E E*, qui a environ deux pieds de longueur, au milieu duquel eſt attaché un plomb *H*, peſant 4 livres. Quand la mer eſt groſſe, on augmente le poids juſqu'à 8 livres. Par cet ajuſtement les haims ſe diſtribuent de côté & d'autre; mais comme on eſt plus de temps à les retirer & à en détacher le poiſſon, on ne ſe ſert de cet ajuſtement que quand il y a peu de poiſſon. *I*, eſt la ligne, qui a 25 à 30 ou 40 braſſes de longueur.

On ne ſe ſert point d'*Elangueur* ni de couteau à *Noues*, mais ſeulement d'un couteau *Etéteur*, qui eſt moins grand que ceux dont on ſe ſert ſur le grand Banc; il eſt pareil à celui que tient l'Etéteur *A*, *Fig.* 2, *Pl. XV*.

Grappin pour le graiment des chaloupes. Les chaloupes ont chacune un grappin *T*, *Pl. XVII*, *Fig.* 3, qu'elles mouillent quand elles ſont en pêche. Ces grappins ont quatre ou cinq bras, & un organeau dans le quel on paſſe un cordage qu'on amarre à l'eſtrave de la chaloupe; c'eſt ordinairement une auſſiere de 50 à 60 braſſes de longueur ſur deux pouces de circonférence.

Des Digons ou Piquoirs. Il faut avoir des digons ou piquoirs, *T*, *Pl. VIII*, *Fig.* 2: c'eſt une perche terminée par un fer pointu; il ſert à piquer les Morues, comme le fait le Matelot *B*, *Pl. XV*, *Fig.* 2, pour les jetter des chaloupes ſur la galerie, & de la galerie ſur le plancher de l'échafaud, ainſi que le font les Matelots *B*, *Pl. XVI & XVII*, *Fig.* 2. Le fer a douze à quinze pouces de longueur; & quand les Morues ſont petites, on en pique trois ou quatre à la fois.

Les *Décoleurs* ont de grands piquoirs *T*, *Pl. VII*, *Fig.* 1, avec leſquels ils prennent une quantité de Morues qu'ils jettent ſur l'étal: les trous qu'on leur fait, ne les endommagent pas, & même on ne peut les appercevoir quand les Morues ſont ſeches; d'ailleurs on les pique le plus que l'on peut par la tête qui doit être retranchée.

Gafaux. On a auſſi de petites gaffes ou gafaux *C*, *Pl. VIII*, *Fig.* 2. Ce ſont de petits crocs dont on ſe ſert pour tirer à bord les très-grandes Morues; on n'en fait point uſage dans les parages où les Morues ſont petites.

De l'Etal. L'établi ſur lequel on habille les Morues, & qu'on nomme *Etal*, eſt proprement une table fort ſolide qui a trois ou quatre pieds de largeur, & qui eſt plus ou moins longue ſuivant la quantité d'Habilleurs qui travaillent à la fois; on l'établit à huit ou dix pieds du bout de l'échafaud qui eſt du côté du large. On en voit un petit *A*, *Pl. XV*, *Fig.* 3; nous en repréſenterons de plus grands dans la ſuite. On voit au bout & au pied de l'échafaud du côté de la mer, *Pl. XVII*, *Fig.* 2, *B*, une chaloupe qui revient de la pêche; on jette deſſus l'échafaud avec un digon les Morues qu'on en débarque. Les Etéteurs ſont rangés le long de ces établis étant dans des barrils ou bailles *B*, *Pl. XV*, *Fig.* 3, comme ceux qui tranchent la Morue verte, & auprès de chaque barril eſt une ouverture qu'on nomme *Carneau*, par laquelle on jette à l'eau les iſſues inutiles.

Traineau. Le traîneau *H*, *Pl. XV*, *Fig.* 1, eſt fait de deux pieces de bois qui ont une forme circulaire, relevant par les deux bouts; elles ſont jointes l'une à l'autre par des douves de travers qu'on cloue deſſus, & à un bout *I* eſt une groſſe hart ou une perche flexible pour le tirer. Ce traîneau ſert ſur l'échafaud à tranſporter les Morues de l'établi où on les habille, au Saleur qui les met en patte, comme on le voit en *D*, *Pl. XV*, *Fig.* 3. On voit, *Pl. XVII*, *Fig.* 2, un traîneau *A* différemment conſtruit, & qui ſert au même uſage.

Mannes. Les mannes *D*, *Pl. VII & VIII*, *Fig.* 1, ſervent à porter le ſel au Saleur & à recevoir les foies que les Décoleurs tirent des Morues. Quand l'Etéteur a vuidé les Morues, emporté la tête & mis à part les foies pour en retirer l'huile, & les œufs pour en faire de la rave, il pouſſe les Morues à l'Habilleur, qui les ouvre de la tête à la queue & leur ôte l'arête. Cette opération, toute ſimple qu'elle paroiſſe, exige de l'adreſſe; il faut, vers l'anus, changer un peu la direction du couteau, ce qu'il eſt plus aiſé de concevoir par l'inſpection de l'Habilleur que par un long diſcours.

Quoi qu'il en ſoit, le Trancheur prend la Morue par l'endroit où elle a été décollée; il la met en travers devant lui, il la fend au-deſſus de l'arête, puis pareillement au-deſſous; enſuite il donne un coup de couteau ſur le dernier nœud de la groſſe arête qu'il fait ſauter à côté de lui; & ſon opération étant faite, il jette la Morue dans une caiſſe nommée *Eſclipot*, qui eſt à côté de lui. Le fond de cette caiſſe eſt incliné vers un des côtés qui eſt fermé par une planche à couliſſe, afin qu'en levant cette planche, les Morues coulent ſur le traîneau, comme nous le dirons.

Mais avant de paſſer à d'autres objets, il eſt néceſſaire d'inſiſter un peu ſur la façon d'habiller la Morue. L'Habilleur fend la Morue depuis la tête juſqu'à la queue en ſuivant la groſſe arête, que quelques-uns ôtent tout-à-fait, n'en réſervant qu'un petit bout à la queue, & ceux-là font de la Morue ſeche platte; d'autres n'emportent cette arête que depuis l'anus juſqu'à la tête, & laiſſent l'arête qu'on nomme la *Rayette* ſur un des côtés du poiſſon; * elle ſert à ſoutenir la Morue: celle qui n'eſt pas ainſi préparée eſt moins eſtimée à la vente, quoiqu'elle ſoit tout auſſi bonne.

Comme l'Habilleur court riſque de ſe couper la main qui tient la Morue par l'oreille, ſur-tout quand il détache l'arête, il a cette main garnie de cuir, d'une lame de plomb ou d'une groſſe étoffe; quelques-uns ont un gand à la main qui tient le couteau. Pour fendre la Morue, l'Habilleur l'appuie ſur un taſſeau triangulaire qui eſt attaché à la table devant lui: ce taſſeau ſe nomme *Etalon*.

Quand la Morue eſt habillée, l'Habilleur la jette dans un trou qui eſt à l'étal; on le nomme *Eclaire*; & elle tombe dans une boîte qu'on nomme *Eſclipot*, où le Saleur vient la chercher ſur un traîneau, comme je l'expliquerai dans la ſuite.

Civieres ou Boyards. Les civieres *L*, *Pl. XV*, *Fig.* 1, ſont entiérement ſemblables à celles dont on ſe ſert dans les baſſes-cours & les atteliers des Maçons. Elles ſervent à porter les Morues de l'échafaud dans les lavoirs ou ſur la greve, & quand elles ſont ſeches, dans les chaloupes pour les embarquer, *Pl. XVI*, *Fig.* 1, & *Pl. XVII*, *Fig.* 1 & 2. Quelquefois, pour cette derniere opération, on les porte ſur l'épaule par faiſceaux, *Pl. XVIII*. Les civieres ſervent auſſi à porter les foies de l'échafaud dans les *Cageots*, à moins qu'on ne porte les mannes à bras, comme *I*, *Pl. XVII*, *Fig.* 2.

Rabots & Vatrouilles. Les rabots *M*, *Pl. XV*, *Fig.* 1, ont à peu près la même forme que ceux dont ſe ſervent nos Maçons pour éteindre la chaux & faire le mortier. Le manche a dix à douze pieds de long; on s'en ſert, lorſqu'on lave les Morues, à ôter la vaſe que le ſel a laiſſé deſſus, comme le fait le Matelot *H*, *Pl. XVII*, *Fig.* 1; mais il eſt mieux de ſe ſervir de *Vatrouilles D*, *Pl. XV*, *Fig.* 1, qui ſont un tampon de laine attaché au bout d'une perche. Son uſage ordinaire eſt de laver les vaiſſeaux.

Cageot. Le cageot *E*, *Pl. XVII*, *Fig.* 2, eſt une caiſſe où ſe jettent les foies pour les laiſſer fermenter & ſe fondre en huile. Chaque échafaud a le ſien qu'on place à portée pour recevoir les foies de Morues qu'on met d'abord dans des corbeilles, qu'on charge ſur des civieres à meſure que les Etêteurs les ont remplies. Ces caiſſes qu'on nomme *Cajots* ou *Cageots*, ont huit à neuf pieds de hauteur; leur longueur eſt à volonté. Toutes les planches doivent être exactement jointes & aſſemblées à queue d'aronde, de ſorte que la caiſſe ſoit parfaitement étanche. Dans l'intérieur de cette caiſſe, à quelques pouces de diſtance de ces parois on établit un grillage avec de petits barrots qui ſont éloignés les uns des autres de deux pouces, & on cloue deſſus une ſerpilliere bien tendue; c'eſt dans cette capacité qu'on jette les foies: à meſure qu'ils ſe fondent, l'huile paſſe au travers la ſerpilliere, & ſe rend entre le grillage & les planches, d'où on la tire à clair dans des futailles, par une canelle *C*. Il y a tout près du fond du cageot une autre canelle, par laquelle on fait écouler le ſang & l'eau qui ſont plus peſants que l'huile. Quand il ſurvient de la pluie, on ouvre le robinet du ſang pour laiſſer écouler l'eau. S'il en étoit tombé abondamment, on la laiſſeroit écouler par le robinet de l'huile; mais il faudroit avoir l'attention de le fermer quand l'huile commenceroit à couler. Comme il faut que le cageot ſoit élevé au-deſſus du terrein, on forme quelquefois du rez-de-chauſſée au haut du cageot un plan incliné *d*, ſur lequel montent ceux qui portent des foies avec des civieres, *Pl. XVI*, *Fig.* 1.

Suivant la ſituation du terrein, on établit différemment le cageot, comme on le voit en *I*, *Pl. XIII*, *Fig.* 2, & cela ſe pratique lorſque l'établiſſement de la pêche n'eſt pas fort conſidérable. On voit en *I*, un Ouvrier qui porte des foies au cageot dans une manne; en *K*, le robinet par lequel s'écoule le ſang & l'eau; en *L*, un robinet plus élevé pour retirer l'huile; & en *l*, des Ouvriers qui braſſent les foies pour en exprimer l'huile.

Le Lavoir. Le lavoir eſt une eſpece de petit parc quarré long, formé à claire-voie avec de petits barrotins: il peut avoir dix pieds de long ſur ſept pieds de largeur. On en voit un en *N*, *Pl. XV*, *Fig.* 1, qu'on a repréſenté un peu en grand; les barrots, du côté de la mer, ont quatre pieds de haut; ordinairement on ne donne que deux pieds à ceux qui ſont du côté de la terre. Le fond eſt planchéyé; les côtés ſont formés par des barrotins qu'on met à un pouce & demi ou deux pouces les uns des autres, & outre cela ils ſont treſſés de fil de carret de trois en trois pouces, pour que les petites Morues ne puiſſent paſſer au travers.

Au flot on pouſſe ce lavoir à la mer, comme on le voit en *H*, *Pl. XVII*, *Fig.* 1 & 2, de ſorte que le bout où les barrots ſont moins longs ſoit à terre, ou à une petite profondeur dans l'eau. Communément on établit à côté un petit échafaud *H*, *h*, *Pl. XVII*, *Fig.* 1 & 2, pour que ceux qui

* Voyez les Figures 10 & 11 au bas de la Planche où eſt repréſenté le Capelan de Terre-Neuve.

apportent la Morue & ceux qui la lavent, ne ſe mettent point dans l'eau. Quelques-uns ne prennent point cette précaution, & ſe mettent à l'eau juſqu'à mi-jambe, comme on le voit en *H*, *Fig.* 2.

Aſſez ſouvent on fait deſcendre des Mouſſes dans le lavoir, qui, avec la main, emportent de deſſus les Morues la vaſe que le ſel y a laiſſé, pendant qu'un homme les remue avec le rabot ou la vatrouille, comme on le voit *Pl. XVII*, *Fig.* 1; d'autres les lavent entiérement avec les mains, comme le font ceux qui ſont au lavoir *H*, de la Figure 2.

Quelques-uns, pour éviter le tranſport des Morues, établiſſent le cageot du lavoir à un bout de l'échafaud auprès de l'endroit où l'on ſale, en le ſuſpendant avec des cordes qu'on allonge ou qu'on raccourcit, de ſorte que le lavoir trempe convenablement dans l'eau: il eſt bon de le décrire.

Depuis environ vingt-cinq ou trente ans, on établit le lavoir à la mer près de l'échafaud, &, ſuivant la diſpoſition de la place, on conſtruit un pont qui, prenant de l'échafaud, s'étend à la mer quelquefois de la longueur de l'échafaud, & aboutit à un grand quarré formé avec des pieux, & qui eſt de la grandeur que doit avoir le lavoir qu'il doit contenir. Ce quarré eſt formé par des piquets, & aux quatre angles il y en a de plus forts & de plus longs que les autres, auxquels on amarre des palans qui ſervent à hauſſer & baiſſer la cage du lavoir, à meſure que la marée s'éleve ou ſe retire. Au moyen de cet ajuſtement, on eſt diſpenſé de tranſporter le lavoir ſuivant les différentes hauteurs de la marée, & le tranſport de la Morue au lavoir ne peut jamais être fort éloigné.

Quand les Morues ſont bien lavées & blanches, on les met égoutter & ſécher pendant quelques heures ſur des claies *M*, *Pl. XVII*, *Fig.* 2, la chair en deſſous.

On a deux ſortes de pelles, comme pour la Morue verte: les unes grandes *X*, *Pl. VIII*, *Fig.* 2, ſervent pour décharger le ſel, & le mettre en tas ſur l'échafaud, comme eſt celui *C*, *Pl. XV*, *Fig.* 3; les autres qui ſont petites & qu'on peut nommer *Pellaux*, ſervent à prendre le ſel au monceau pour le poudrer ſur les Morues, comme le fait le Matelot *C*, *Pl. XV*, *Fig.* 2; d'autres, pour moins perdre de ſel, le mettent ſur l'échafaud dans de grandes caiſſes *F*, *Pl. XV*, *Fig.* 3, & ils en empliſſent des mannes *E*, pour le porter au Saleur *G*. Communément la caiſſe où eſt le ſel, & qu'on nomme *Sauniere*, étant à portée du Saleur, il prend le ſel avec de grandes pelles de bois, & le répand ſur les Morues.

Barrils à l'huile. On entonne l'huile dans des tonnes *P*, *Fig.* 1, *Pl. VIII*, où étoient les boiſſons que l'Equipage a conſommées, & au retour de la campagne on la vend dans les mêmes futailles.

Plus les Morues ſont graſſes, plus leurs foies fourniſſent d'huile. Il y a des années ou 4000 quintaux de Morue donnent quarante à quarante-cinq barrils d'huile; dans d'autres années, la même quantité de Morue ne donne qu'une trentaine de barrils; mais, année commune, un vaiſſeau de cent tonneaux fourniſſant 18 à 1900 quintaux de Morue, ne donne que huit à dix barrils d'huile quand les Morues ſont maigres, & quinze à dix-huit, quand les foies ſont gras & bien nourris, non compris un déchet qui eſt inévitable.

On doit tenir les barrils d'huile à couvert du ſoleil, principalement pour éviter le coulage. On porte quelquefois les huiles avec les Morues dans la Méditerranée.

§. 7. *De la Rave.*

Si l'on fait de la rave avec les œufs de la Morue, on les ſale dans les mêmes barrils, ou de plus petits *A*, *Fig.* 3, *Pl. VIII*; ou bien après les avoir ſalés, on les fait ſécher, puis on les embarque en left. On vend la rave en Bretagne aux Pêcheurs de Sardines; les Baſques la vendent aux Eſpagnols.

§. 8. *De quelques menus Uſtenſiles qui ſont néceſſaires pour la Pêche de la Morue.*

Nous paſſerons légérement ſur ces menus uſtenſiles, parce que nous aurons occaſion d'en parler dans la ſuite; par exemple, comme tous les Matelots travaillent à faire, ou à rétablir l'échafaud, chacun porte ſa hache.

Il faut auſſi prendre dans le navire une grande quantité de clous de différentes grandeurs pour conſtruire l'échafaud & les cabaneaux: il y en a qui doivent avoir dix à douze pouces de longueur; bien entendu qu'il faut en outre ſe pourvoir de marteaux, de ſcies, d'herminettes, de tarrieres & d'autres outils de Charpentier, de Calfats, & de Tonnelier.

§. 9. *Des Habillements des Pêcheurs de Morue, principalement pour celle qu'on prépare au ſec.*

Comme la pêche de la Morue ſe fait dans des parages, & même dans des pays très-éloignés les uns des autres, où la température de l'air eſt très-différente, il s'enſuit que l'habillement des Pêcheurs doit être plus ou moins chaud, & plus ou moins en état de réſiſter à l'humidité de labrume & de la pluie.

En général les habits des Pêcheurs de Morue reſſemblent aſſez à ceux de nos Matelots; des culottes à grands canons fendues par

par en bas, & qui recouvrent en partie les guêtres & bottines qui garniſſent leurs jambes; des gilets ou chemiſettes d'étoffes plus ou moins épaiſſes, & par deſſus des capotes ou caſaques; au reſte, les uns ont des bonnets, & les autres des chapeaux.

Comme pour la Morue ſeche les Pêcheurs ne ſont point ordinairement dans des barrils, il eſt important qu'ils aient des bottines de cuir ou des guêtres de toile gaudronnée.

Dans certaines parties & dans certaines ſaiſons, il faut qu'ils ſoient bien habillés, pendant que dans d'autres circonſtances ils ſe mettent en chemiſe.

Comme il leur eſt au moins auſſi important de ſe garantir de l'humidité que du froid dans les pays qui ſont fort au Nord, leurs caſaques & leurs culottes ſont faites de peau de veau ou de mouton paſſées à l'huile & au ſuif, pour que l'eau ne les pénetre pas, & pour être chaudement ils mettent le poil en dedans; de plus, ils doivent avoir des hardes de rechange. Ces précautions ſont très-importantes pour la conſervation de la ſanté des Matelots qui ſont dans des climats fort rudes, expoſés aux injures du temps, très-ſouvent pendant le jour & la nuit.

Les caſaques & culottes de veau ſont bien meilleures que celles de mouton; mais qu'elles ſoient de l'une ou de l'autre peau, les Dimanches, comme la pêche eſt interrompue, & qu'on ne travaille que ſur la grave, encore eſt-ce ſeulement quand les circonſtances ſont favorables, les Matelots profitent de ce temps de repos pour frotter leurs vêtements de ſuif & d'huile, afin de les entretenir ſouples.

Les Pêcheurs & les Habilleurs ont un cuirier, devanteau ou ſaigneux, qui eſt un grand tablier de cuir qui tombe juſqu'à mi-jambes, avec une bavette qui remonte juſqu'au menton. Ce tablier garantit les Pêcheurs de l'eau de la mer, & les Habilleurs du ſang des Morues.

Pluſieurs, ſur-tout les Habilleurs, ont des braſſards de cuir & des mitaines d'étoffe qu'on nomme *Hâle-avants*.

Les Capitaines attentifs doivent avoir ſoin que leurs Novices & Mouſſes ſoient ſuffiſamment fournis de hardes; car s'ils n'ont pas de quoi changer, quand ils ſont mouillés, ils tombent malades; & outre qu'alors ils ne peuvent faire aucun ſervice, la maladie ſe communique preſque toujours à l'Equipage.

§. 10. *Du Sel.*

Un navire de deux à trois cents tonneaux ſe charge d'environ deux cents tonneaux de ſel; & quand la pêche eſt bonne, il peut rapporter 3000 quintaux de Morue ſeche; mais il y a de grands navires qui font des chargements bien plus conſidérables.

On ne peut ſur cet article donner que des à peu près; car on emploie moins de ſel dans les endroits où les chaleurs ſe font ſentir, que dans ceux qui ſont plus froids, parce que dans le premier cas, elles s'en pénetrent plus promptement & plus intimement; d'ailleurs il y a des ſels qui ont plus d'activité que d'autres, & il faut plus de ſel aux grandes Morues qu'aux petites.

Comme c'eſt un grand défaut aux Morues que d'être trop ſalées, on eſſaie le ſel ſur les premieres Morues que l'on prend, pour ſe régler à l'égard du reſte.

Cependant on peut compter en général que ſept tonneaux de bon ſel peuvent ſuffire pour 300 quintaux de Morue; & ſi à cauſe de l'abondance de la pêche on craignoit d'en manquer, cette quantité de ſel bien économiſée pourroit ſuffire pour 350 quintaux de Morue.

Quelques-uns comptent que quand la pêche eſt bonne, chaque chaloupe emploie ſept à huit tonneaux de ſel.

§. 11. *Expédition des Bâtiments.*

Les Armateurs expédient la plupart de leurs bâtiments pour faire uniquement la pêche, & c'eſt de cette expédition que nous comptons nous occuper principalement: d'autres fois pour accélérer le retour de leurs bâtiments, ils embarquent des marchandiſes de Traitte pour les échanger, ſoit avec les Naturels du pays, ſoit avec les Sauvages, pour des Morues préparées.

Il y a encore des Capitaines qui ſe ſervent de marchandiſe de Traitte, pour louer des Matelots qu'ils incorporent avec leur Equipage pendant toute la campagne: en ce cas, les Capitaines ont ſoin que les Equipages ſoient foibles en nombre, puiſqu'ils comptent les augmenter ſur les lieux; mais leurs Matelots doivent être d'excellents Pêcheurs pour diriger les Matelots étrangers: cette incorporation ne ſe pratique guere que quand un Equipage a été affoibli par les maladies ou le naufrage de quelques chaloupes.

Enfin il y a des navires qui arment uniquement pour le troc. Ils ne ſe propoſent point de pêcher, mais de ſe procurer du poiſſon tout préparé, ou à prix d'argent, ou en échanges pour des marchandiſes, eſſayant de completter promptement leur chargement, pour ſe rendre au lieu où ils comptent en faire la vente; en ce cas, le Capitaine ne prend de Matelots que ce qu'il lui en faut pour manœuvrer ſon bâtiment.

§. 12. *Ce que c'eſt que le Capitaine Amiral de la Pêche; & des droits qui lui ſont attribués.*

Le premier Capitaine qui arrive à une côte, prend le nom de *Capitaine Amiral de la Pêche*; il a le droit de prendre le

poſte ou le galet qui lui paroît le meilleur, & de diſtribuer des poſtes à ceux qui arrivent enſuite : pour conſtater ſon droit, il doit auſſi-tôt après ſon arrivée mettre à la côte une affiche ſur laquelle ſoit le nom du vaiſſeau, celui du Capitaine, le jour qu'il a mouillé l'ancre, enfin le nom du poſte qu'il a choiſi, & où il s'établit, déclarant qu'il ne connoît point de bâtiment qui l'ait primé. S'il s'en préſentoit quelqu'un qui prouvât qu'il a pris poſte avant le temps marqué ſur l'affiche, la choſe étant éclaircie, celui qui a été primé ôteroit ſon affiche ; & s'il y a quelque conteſtation, elle eſt ſouvent décidée par quelque Officier qui a hiverné ſur les lieux. L'uſage eſt que l'Amiral préſide de droit aux différends qui ſe rencontrent pour la priſe des havres qu'il eſt à portée de viſiter, & pour cela on vient chez lui ; quand les havres ſont trop éloignés, on fait décider les difficultés par une aſſemblée des Capitaines les plus voiſins.

Le bâtiment qui arrive le ſecond, choiſit après le premier. Il en eſt de même de ceux qui arrivent enſuite, & ordinairement tout cela ſe paſſe ſans conteſtations ; mais le premier a toujours le titre d'*Amiral*, & une ſupériorité ſur tous les autres, ſans avoir égard à la grandeur de ſon bâtiment & à la force de ſon Equipage. Quand il ſe rencontre beaucoup de Pêcheurs ſur une côte, s'il arrive quelque diſcuſſion pour l'étendue de la grave, c'eſt le Capitaine Amiral qui doit la terminer ; & quand c'eſt un homme juſte & raiſonnable, on ſe ſoumet volontiers à ſa déciſion. Pour mériter cette confiance, il faut que lui-même n'ait pris de grave que ce qui convient relativement à la force de ſon bâtiment & de ſon Equipage ; & à l'égard des autres, on eſtime qu'il faut accorder ſur la côte deux toiſes & demie de largeur pour chaque chaloupe, & ſoixante à ſoixante-dix toiſes de circonférence ſur la grave auſſi pour chaque chaloupe, tant pour le galet que pour les vigneaux. De cette façon, il eſt clair que les gros bâtiments ont plus d'emplacement que les petits, & toujours proportionnellement à la quantité de Pêcheurs qu'ils envoient à la mer.

S'il y a des habitants domiciliers qui s'adonnent à la pêche, il eſt juſte de leur fournir des poſtes, mais d'une étendue proportionnée au nombre de chaloupes qu'ils envoient à la pêche. Les autres poſtes doivent être accordés gratis aux Pêcheurs forains ; en agir autrement, ſeroit monopole. C'eſt pourquoi il y auroit de grands inconvénients à accorder des poſtes par des conceſſions à des gens, qui, ne faiſant point la pêche, rançonneroient les Pêcheurs ; ce qui ne pourroit pas manquer de détourner les Pêcheurs d'aller exercer leurs talents en Amérique.

Ce qui occaſionne ſouvent des différends, c'eſt qu'un premier arrivé veut prendre place pour un autre vaiſſeau de même ſociété, ſur-tout quand on ſoupçonne qu'il y a de fauſſes ſignatures ; car la fraude s'introduit par-tout.

Au reſte, les polices ne ſont pas exactement les mêmes dans tous les parages.

L'Amiral doit prendre garde que ceux qui arrivent enſuite ne s'emparent des chaloupes qui ne leur appartiennent pas, ſur-tout s'il eſt informé que les propriétaires doivent arriver, & il doit en avertir le propriétaire des chaloupes à ſon arrivée. Je crois cependant qu'il permet aux vaiſſeaux de ſe ſervir des chaloupes qui ſont à la côte, quand il n'eſt pas prévenu que le propriétaire doit venir ; alors les Capitaines s'engagent par une ſoumiſſion expreſſe de les rendre dans l'état où ils les ont pris, de les remettre au même endroit, & d'en payer le loyer.

Si un navire ſe perd dans la traverſée, l'Amiral doit au retour inſtruire les intéreſſés de ce que ſont devenues les chaloupes qu'il y avoit laiſſé l'année précédente ; quelquefois même des Capitaines qui ne doivent point faire la campagne, chargent leurs camarades de louer leurs chaloupes & leurs autres uſtenſiles de pêche.

Comme les Capitaines ſont jaloux de jouir des prérogatives attribuées à l'Amiral, auſſitôt (ainſi que nous l'avons dit) qu'il croit découvrir la terre, il envoie une chaloupe bien armée pour prendre poſte ; mais il arrive aſſez ſouvent qu'au lieu de la terre qu'on croit appercevoir, ce n'eſt qu'un nuage ; alors la chaloupe court la mer & s'expoſe à de grands riſques, en navigant au travers les glaces ; par-là on expoſe l'élite de l'Equipage aux plus grands dangers, & le navire privé de cette partie précieuſe de ſes Matelots, tient la mer parmi les glaces, les brouillards, & ſouvent de gros temps, en attendant le retour des chaloupes qui doivent lui indiquer le poſte qu'elles ont choiſi, ce qui dure quelquefois plus de quinze jours. Souvent le navire tourmenté par la groſſe mer, eſt forcé de ſe jetter dans le premier havre qu'il trouve ouvert ; ce qui fait qu'aſſez ſouvent le navire eſt au Sud, pendant que les chaloupes ont pris havre au Nord. Or quel temps ne faut-il pas pour ſe rejoindre ? Cependant que peut faire un navire privé de l'élite de ſon Equipage ? Si le havre où il a été forcé de chercher un abri ne lui convient pas, ou s'il y eſt retenu par les glaces, quand pourra-t-il ſe rendre dans celui que ſes bateaux lui ont choiſi ? Ce ſera toujours en s'expoſant à de grands riſques : cependant le temps de la pêche s'écoule. Pour remédier en partie à cet inconvénient, il ſemble qu'on ne devroit accorder le titre de *Capitaine Amiral* qu'à celui qui prendroit poſte avec ſon navire ; ou au moins, pour ne point riſquer mal-à-propos la vie des Ma-

telots, il conviendroit que les navires ne miſſent les chaloupes à la mer que quand ils ſeroient à environ cinq lieues du Port, & qu'étant mouillés dans un Port connu, on pût envoyer les chaloupes au poſte où l'on voudroit faire les établiſſements pour la pêche : en ce cas, s'il étoit le premier arrivé, il jouiroit des prérogatives de l'Amiral, & un autre navire qui arriveroit enſuite, ne pourroit ôter au premier le poſte dont les chaloupes auroient pris poſſeſſion.

§. 13. Choix du lieu pour faire ſon établiſſement.

Il y a bien des endroits de l'Amérique Septentrionale où les Pêcheurs des différentes Nations peuvent s'établir pour faire leur pêche, ſuivant les droits que chacun prétend y avoir ; mais ils ne ſont pas auſſi avantageux les uns que les autres ; cependant le ſuccès de la pêche dépend ſouvent de faire un bon choix.

Il n'en eſt pas comme de la Morue verte ; celle-ci ſe faiſant en pleine mer dans le bâtiment qui a ſervi à faire la traverſée, où on lui donne les préparations convenables, tout le monde eſt libre de la faire ſur les bancs & rifs où ſe raſſemble le poiſſon ; au lieu que la Morue ſeche ſe préparant à terre, on ne peut s'établir que ſur les côtes dont on eſt en poſſeſſion.

Cela étant ſuppoſé, il faut choiſir un endroit où la côte ne ſoit point eſcarpée, afin qu'on y puiſſe faire des établiſſements commodes. Comme le navire doit reſter déſarmé pendant toute la campagne, il eſt néceſſaire d'avoir à portée de l'endroit où l'on veut s'établir un bon mouillage où le bâtiment ſoit à couvert de la groſſe mer, & où l'ancrage ſoit ſûr.

A l'égard de la grave où l'on doit ſécher la Morue, on verra dans la ſuite que les fonds de vaſe & de ſable ne ſont point du tout propres à ſécher la Morue, ils la rendent *ſale* & même *croquante* ; au contraire, ceux de roches, de pierre, de galet, & de gros graviers ſont convenables. Il eſt bon que la plage où l'on doit étendre le poiſſon ſoit expoſée au vent, & non pas à la grande action du ſoleil ; car des coups de ſoleil vifs, font éclore des inſectes qui endommagent la Morue, & ils cuiſent en quelque façon le poiſſon, au lieu de le deſſécher à fond, & ces Morues ſe gâtent dans les magaſins. Les vents frais & ſecs ſont ce qu'il y a de plus favorable. Il eſt bon d'avoir à portée du bois pour conſtruire les échafauds & les cabannes, & de l'eau douce pour renouveller celle qu'on a embarquée ; enfin il faut que l'établiſſement dont nous parlons, ſoit à portée des bancs & des golfes poiſſonneux ; car c'eſt un grand inconvénient quand il faut que les chaloupes pêcheuſes s'éloignent beaucoup des endroits où l'on prépare la Morue, non-ſeulement à cauſe de l'expédition du travail, mais encore parce qu'il eſt important que le poiſſon ſoit tranché & mis en premier ſel auſſi-tôt qu'il ſort de la mer.

Quand donc le bâtiment eſt rendu à la côte & au lieu où le Capitaine ſe propoſe d'établir ſa pêche, on le place dans une anſe ou une baie, le plus à l'abri qu'il eſt poſſible ; on le déſarme entiérement, ne lui laiſſant que ſon grand mât & ſon beaupré, & on le tient affourché par quatre amarres, pour qu'il reſte en ſûreté pendant toute la pêche.

Lorſqu'on peut le placer, comme cela arrive ordinairement, à portée de l'endroit où l'on s'établit, on laiſſe dedans les vivres, le ſel & une partie des uſtenſiles ; en ce cas il ſert de magaſin. Le vaiſſeau étant dégréé & bien amarré, on travaille à faire l'établiſſement à terre. Il conſiſte à former l'échafaud, des cabaneaux, & à ſe pourvoir de chaloupes pour la pêche, d'un lavoir, d'un charnier pour les foies ; tout cela forme de grands établiſſements & occaſionne des travaux conſidérables.

§. 14. De la groſſeur des Morues dans différents parages.

Nous avons déja dit que les Morues du grand Banc ſont les plus groſſes ; celles du banc des Orphelins ſont au moins auſſi groſſes ; celles du Férol, du Port à Choix, le ſont moins, quoiqu'elles le ſoient plus que celles de l'autre côté de l'Iſle. Mais pour la Morue ſeche, on ne déſire pas d'auſſi groſſes Morues que pour la verte ; ſouvent même quand, en faiſant la pêche pour la Morue ſeche, on en prend de très-grandes, on les prépare en Morue verte, parce que dans la Méditerranée où l'on fait la plus grande conſommation de la Morue ſeche, on préfere les petites aux groſſes. Néanmoins on verra dans la ſuite qu'on peut trouver un débouché avantageux des grandes Morues ſeches.

Les Pêcheurs prétendent que dans les mêmes parages les Morues ne ſont pas tous les ans de même grandeur ; peut-être parce que, pour quelque cauſe que nous ne connoiſſons pas, les Morues ſont quelquefois engagées à ſe tenir dans les grands fonds.

On veut auſſi que les Morues maigriſſent quand elles ont reſté long-temps à une côte, ſur-tout près de l'embouchure des grandes rivieres.

§. 15. Des Chaloupes Pêcheuſes.

Nous avons déja dit que le navire qui doit rapporter la Morue ſeche ne fait point la pêche ; que ce ſont des chaloupes qui ſont chargées de ce ſoin, & elles rapportent

leur pêche à terre, où on leur donne les préparations dont nous parlerons dans la ſuite. Il ſuit de là que c'eſt un grand avantage pour cette pêche, que les chaloupes puiſſent établir leur pêche ſur des bancs, ou dans des anſes abondantes en poiſſon, & à portée du lieu où l'on prépare la Morue, afin qu'elles reçoivent les préparations étant encore fraîches; au lieu que quand les poſtes de pêche ſont éloignés, une partie du poiſſon eſt quelquefois altérée en arrivant à terre : d'ailleurs quand les poſtes de pêche ſont proches de la côte, les chaloupes ont la facilité de faire pluſieurs voyages lorſque la pêche eſt favorable pour remettre leur poiſſon aux Habilleurs, & retourner faire leur métier. On voit donc qu'il faut des chaloupes pour faire cette pêche : nous allons nous en occuper.

Elles ſont du port de quatre à cinq tonneaux : nous avons dit qu'on en embarquoit de démontées & en paquets dans la cale; aſſez ſouvent on en trouve de celles qu'on y a laiſſées l'année précédente. On trouve auſſi quelquefois à en louer pour la campagne.

On diviſe ordinairement chaque chaloupe en ſix places. Trois ſont occupées par les Pêcheurs, & les trois autres ſervent pour mettre le poiſſon à meſure qu'on l'amene de la mer à bord. On compte qu'il faut une chaloupe pour vingt tonneaux; ainſi un navire de quatre-vingt tonneaux en a quatre, & celui de quatre cents tonneaux en a vingt.

Nous obſerverons néanmoins qu'il faut augmenter le nombre des chaloupes quand on eſt obligé d'aller pêcher loin, & encore quand il y a peu de poiſſon. Si donc on juge par ce qui eſt arrivé les années précédentes, qu'il y aura abondance de Morue près de l'établiſſement, on peut diminuer le nombre des chaloupes; ſi c'eſt le contraire, il faut l'augmenter, ſe fondant toujours ſur des probabilités.

Auſſi-tôt que le vaiſſeau eſt amarré & déſarmé, les Charpentiers s'occupent de remonter les chaloupes qu'on a apportées en paquet, à radouber celles qu'on trouve ſur le lieu, ou qu'on loue; & auſſi-tôt qu'elles ſont à l'eau, on leur met leurs agrès, qui conſiſtent en une voile quarrée & une latine, trois avirons, deux lignes garnies d'un haim pour chaque Matelot; chacun prend ordinairement une ligne à Maquereau. On met ſur chaque chaloupe un compas, pour que les Pêcheurs puiſſent trouver leur route en cas de brume ou de mauvais temps. Des trois Matelots qui ſont dans chaque chaloupe, un ſe met au gouvernail, un autre eſt chargé de l'arrimage, & le troiſieme de l'emboſſer quand elle a mouillé ſon grappin, ou quand elle a abordé à l'échafaud.

Enfin comme les Pêcheurs ne reviennent à l'échafaud que le ſoir ou le lendemain, ils prennent un bidon rempli d'eau ou de petite biere ou de cidre, & un corbillon rempli de biſcuit, avec les appâts dont ils jugent avoir beſoin. Les Pêcheurs étant ainſi pourvus de tout ce qui leur eſt néceſſaire, ils partent pour s'établir ſur les fonds où ils doivent pêcher, & y mouillent un grappin. Cependant le Maître de grave envoie des chaloupes pour reconnoître leur poſition, dans la vue de leur fournir des appâts & des vivres quand ils en ont beſoin; car quand la pêche eſt bonne, ils ne reviennent à terre que le moins qu'ils peuvent, & afin de ne pas prendre le change, les Canotiers conviennent d'un ſignal pour ſe reconnoître; car il faut eſſayer que les Pêcheurs ne ſoient pas réduits à amorcer avec des entrailles de Morue. Pendant que les Charpentiers ſont occupés à monter & radouber les chaloupes, les Matelots vont chercher le bois dont ils ont beſoin pour faire l'échafaud, les vigneaux & les cabaneaux; une partie s'amene à la remorque par les chaloupes. Auſſi-tôt qu'il y a quelques chaloupes en état de tenir la mer, & pendant qu'on conſtruit l'échafaud, le Capitaine en dépêche quelques-unes pour connoître ſi les Morues ont donné à quelques endroits.

§. 16. *De l'Echafaud.*

L'Echafaud *A*, *C*, *Pl. XVI*, *Fig.* 2, eſt une eſpece de théâtre dont on proportionne la longueur & la largeur à la grandeur du bâtiment qu'on a armé pour faire la pêche. Ceux qu'on fait pour les plus grands vaiſſeaux ont vingt-cinq à trente pieds de largeur ſur cent de longueur; il y en a qui n'ont que vingt pieds de largeur ſur quatre-vingt pieds de longueur; en un mot, on les proportionne à la force des Equipages. Cependant quelques Capitaines qui commandent de grands bâtiments, préferent de faire pluſieurs petits échafauds au lieu d'un grand.

Un bout *A*, *Pl. XVI*, doit être aſſez avant à la mer, pour que de mer baſſe les chaloupes pêcheuſes puiſſent l'acoſter étant chargées de poiſſon. Pour cela il eſt bon de ſavoir que la différence de la haute à la baſſe mer eſt dans ces parages d'environ trois ou quatre pieds. L'échafaud *Pl. XVI*, *Fig.* 2, eſt repréſenté de haute mer, & l'échafaud *Pl. XVII*, *Fig.* 2, eſt repréſenté de baſſe-mer.

L'autre bout *C* de l'échafaud, *Pl. XVIII*, doit être aſſez avant à terre pour qu'il ſoit à ſec lorſque la mer eſt haute, afin que ceux qui travaillent à la préparation du poiſſon, & qui ſont continuellement obligés de paſſer de l'échafaud à terre pour étendre le poiſſon ſur les graves, ne ſoient pas obligés d'entrer dans l'eau. Et comme ordinairement le terrein va en montant à meſure qu'on s'éloigne de la mer, il en réſulte qu'en tenant le bout *A*, *Pl. XVIII*, du côté de la mer ſuffiſamment élevé, la ſurface de l'échafaud étant de

de niveau, ſe trouve à l'autre bout *C*, de plein-pied avec le reſte du terrein, ce qui eſt très-commode pour ceux qui travaillent à la préparation du poiſſon.

Suivant la forme du terrein & l'idée des Charpentiers, on conſtruit différemment les échafauds, comme on peut le voir en comparant le deſſein de la *Pl. XVI*, *Fig.* 2, avec celui de la *Pl. XVII*, *Fig.* 2.

On fait ces échafauds avec de jeunes ſapins fort droits qu'on met ſi près à près, qu'il ſeroit difficile de paſſer ſous l'échafaud. Les pilotis montants ſont gros comme la cuiſſe; ceux qui ſervent d'arcboutants, de liens & de *traverſines* le ſont moins; on enfonce les pilotis montants plus ou moins dans le terrein ſuivant ſa ſolidité, de ſorte que quand on ſe trouve ſur un terrein de rocaille, ils y entrent fort peu; & en ce cas, on apporte plus d'attention à les joindre par les *longrines*, les traverſines, les guettes, les liens; & toutes ces pieces ſont principalement aſſemblées avec de forts clous dont on apporte, comme nous l'avons dit, une bonne proviſion, entre leſquels il y en a qui ont juſqu'à un pied de longueur, & il en faut une grande quantité pour rendre cette bâtiſſe aſſez forte pour réſiſter à l'impétuoſité de la mer, même dans le cas de tempête, où les efforts ſont quelquefois ſi violents qu'on eſt obligé, pour rendre l'échafaud plus ſolide, de le charger avec quantité de barrils qu'on emplit de ſable ou de galet.

On fait le bout *A*, de baſſe-mer, & l'on conçoit que ſuivant bien des circonſtances il faut que les pilotis en ſoient plus ou moins longs. Cependant, on les affermit par des guettes ou arcboutants *b*, *b*, *b*, qui ſont joints à la tête des pilotis montants par de forts clous. On ne peut pas mettre de ces arcboutants au bout *A* qui eſt à la mer, parce qu'ils empêcheroient les chaloupes d'acoſter; ainſi on multiplie les pilotis & les traverſines *d*, *d*, *Pl. XVIII*, afin de ſe procurer une ſolidité ſuffiſante.

Pour former le plancher de l'échafaud, on lie la tête des pilotis par des longrines & des traverſines, & au lieu de planches, on met ordinairement deſſus de jeunes ſapins qu'on choiſit bien droits pour qu'ils ſe touchent ſans laiſſer de vuide entr'eux. Cet établiſſement conſomme beaucoup de bois; mais communément on ne manque pas de ſapins dans ces parages: cependant il faut quelquefois les aller chercher aſſez loin, ce qui fatigue l'Equipage & retarde la conſtruction de l'échafaud, qui au lieu d'être prêt au bout de quinze jours, ne l'eſt quelquefois pas après un mois de travail.

Quand les chaloupes rapportent des Morues avant que l'échafaud ſoit fini, on détache quelqu'un pour les trancher & les mettre en premier ſel, ſauf à achever leur préparation quand l'échafaud ſera fini.

Lorſque l'échafaud eſt formé comme nous venons de l'expliquer, on établit deſſus la cabane *E*, *F*, *Pl. XVIII*; c'eſt une eſpece de halle faite avec une charpente légere aſſemblée avec des clous. Pour qu'on puiſſe y être à couvert des injures de l'air, & travailler la nuit à la lampe, on forme avec des rames vertes un clayonage, *Pl. XV*, *Fig.* 3, & l'on couvre la cabane, tantôt avec des herbes ſeches qu'on trouve à portée où des écorces d'arbre, ou le plus ſouvent avec les voiles du navire; c'eſt ſous cette halle que ſont les étals ou établis pour trancher la Morue, & l'endroit où l'on met la Morue en premier ſel, comme nous l'expliquerons dans la ſuite. Pour ſe garantir du vent, il y a, outre le toît, un plancher, ce qui forme une eſpece de grenier dans lequel couche une partie de l'Equipage; ſavoir, les Décoleurs, Habilleurs, Saleurs, Mouſſes; en un mot, ceux qui travaillent à l'échafaud & qu'on nomme *Chafaudiers*. Ordinairement leurs lits ſont des cadres tranche-filés de bitord.

Nous avons déja fait remarquer que l'échafaud de la Planche XVI eſt repréſenté la mer étant haute, & il y a du côté de la mer, comme un avant-bec *A*, *B*, *Fig.* 2, le long duquel les chaloupes pêcheuſes peuvent aborder pour décharger commodément leur poiſſon, & c'eſt ſur cet avant-bec qu'on met quelques petites pieces de canon ou des pierriers pour en impoſer aux Pirates, & à des partis de Sauvages qui ſeroient tentés de prendre le poiſſon qui eſt préparé. A la *Pl. XVII*, *Fig.* 2, on ſuppoſe la marée baſſe; c'eſt pourquoi l'échafaud eſt beaucoup élevé au-deſſus des chaloupes qui viennent chargées de poiſſon, & on ſe ſert de piquoirs pour le mettre au bout de l'échafaud à l'endroit qu'on nomme *la Poiſſonnerie*; cet endroit a, depuis le bord de l'échafaud juſqu'aux tables des Trancheurs, huit à dix pieds au moins. A certains échafauds on pouſſe les Morues par-deſſous la clôture de la cabane, ſous laquelle on laiſſe un eſpace vuide: le garçon de bord *B*, *Pl. XVI*, *Fig.* 2, eſt occupé à ce travail. On fait en ſorte que cette partie ſoit de quatre pieds plus haute que la plus haute-mer, & comme les marées dans ces parages montent de trois à quatre pieds, la Poiſſonnerie eſt de ſept à huit pieds plus élevée que la mer lorſqu'elle eſt baſſe. A la *Pl. XVIII*, on voit l'échafaud dans toute ſa longueur. Quelques habitants ſont dans des havres & baies propres à la pêche, des échafauds qu'ils louent aux Pêcheurs, qui alors peuvent commencer leur pêche en arrivant & faire plus promptement leur cargaiſon;

mais on trouve assez souvent des échafauds de l'année précédente, & on a plutôt fait de les réparer que d'en construire de neufs.

On conçoit qu'il faut meubler la cabane de l'échafaud, de tables, de barriques, de saunieres, &c, comme nous le dirons dans la suite.

§. 17. *Des Cabaneaux.*

Les cabaneaux *g*, *Pl. XVI & XVIII*, sont effectivement des cabanes qu'on fait avec des perches & des planches, sur lesquelles on forme un toît qu'on couvre avec une voile ou des écorces d'arbres, & par-dessus des gazons. On en fait ordinairement un pour la cuisine, un pour le magasin des vivres, plusieurs pour loger les Officiers, & un autre grand pour coucher les Matelots Pêcheurs: il y a plusieurs cabanes pour les Officiers, & le Capitaine en a toujours une particuliere: au reste, la forme de ces cabanes varie suivant le goût des Charpentiers ou celui du Capitaine; mais il faut les placer hors l'étendue de la grave. Quand on en trouve des années précédentes, on les répare & on en profite; il en est de même de tous les autres ustensiles. Dans les postes où l'on craint la rapine des Sauvages, une partie des Matelots couche à bord du bâtiment, où l'on fait le quart assez souvent.

§. 18. *Des Vigneaux.*

Quand on a à portée de l'échafaud une plage couverte de galet ou de cailloux, on en profite pour faire sécher la Morue, si elle n'est point sujette à être inondée; mais si le fond étoit de sable fin ou de vase, où s'il y restoit de l'eau, la pente étant trop peu considérable, il faudroit faire des *Vigneaux*. On appelle ainsi des banquettes de quatre pieds de largeur, de quarante à cinquante toises de longueur, & qui sont élevées d'un pied ou deux au-dessus du terrein; on les compare apparemment aux élévations qui se voient dans les vignes entre les sillons; on les fait ou en formant des banquettes avec des cailloux, comme si l'on construisoit un mur à pierres seches, ainsi qu'on le voit en *F*, *Pl. XVIII*; ou bien ce sont des rames ou de grandes claies larges de quatre pieds, dont on forme une longueur de deux à trois cents pieds, en les soutenant à environ deux pieds de terre par des pieux ou des piquets fourchus & des traverses, à peu près comme on le voit en *M*, *Pl. XVII*, *Fig.* 2. On laisse entre les files de claies un espace d'environ cinq pieds pour le passage de ceux qui étendent les Morues; on se sert de l'une ou de l'autre sorte de vigneaux, suivant la commodité qu'on a pour avoir des matériaux. Lorsqu'on a du bois, on s'en sert; quand la pierre est plus abondante que le bois, on en fait usage; quand la greve est couverte de galet, on se dispense de faire des vigneaux pour étendre la Morue, comme on le voit en *H*, *Pl. XVIII*; c'est même le cas le plus avantageux. Lorsque le galet manque à quelques endroits, on y en transporte à la civiere; mais on préfere le galet foncier à celui qu'on transporte ainsi; ce travail est d'ailleurs pénible, & pour éviter cette fatigue on fait quelquefois ce qu'on nomme des *ramées* ou des *rames*; ce sont des couches de branches vertes, ordinairement de bouleau, auxquelles on donne quatre ou cinq pouces d'épaisseur; mais les vigneaux & la grave sont préférables: il faut qu'elle soit seche, car les exhalaisons du sol jauniſſent la Morue. Dans les parages où les chaleurs se font sentir, on commence par étendre les Morues sur les vigneaux, & ensuite on les transporte sur la grave qui réfléchit toujours plus la chaleur que les vigneaux.

Assurément ces établiſſements sont bien considérables; mais il arrive souvent qu'on en trouve de l'année précédente qu'il ne faut que réparer; les Pêcheurs s'en mettent en possession, & en sont quittes pour donner dans certains cas des dédommagements à ceux qui les avoient construits: il y a sur cela des regles de Police auxquelles on se conforme.

§. 19. *Départ des Chaloupes pour la Pêche.*

Quand les chaloupes sont montées par les Charpentiers & Calfats, puis appareillées par les Matelots, l'échafaud, les vigneaux & les cabaneaux étant construits, comme nous l'avons dit, chaque chaloupe va à la pêche, ou, comme disent les Pêcheurs, à la *Sonde*, étant armées chacune de trois hommes, savoir, le Maître de la chaloupe, l'avant, & souvent un Novice qui n'étant pas aussi expérimenté que les autres, apprend son métier; quand il a de l'intelligence & de la bonne volonté, il peut au bout de quinze jours faire assez bien son office. Nous avons déja dit que les chaloupes qui sont montées par trois hommes sont partagées en six places; trois sont occupées par les Pêcheurs, & les trois autres sont destinées à recevoir le poisson que l'on prend.

Chaque Pêcheur a deux lignes, pour en jetter une à bas-bord & l'autre à tribord; ces lignes ont 45 à 50 brasses de longueur; elles sont, comme pour la pêche de la Morue verte, chargées de 3 à 4 livres de plomb, *G*, *Pl. VII*, *Fig.* 1; il y a 3 ou 4 brasses de l'haim *I*, au plomb *G*, qui est au bout de la principale ligne *F*; on attache donc communément au plomb *G*, *Pl. VIII*, *Fig.* 2, ou quelques brasses au-dessus, une ligne plus fine *H*, qui porte l'haim, & assez souvent deux, qu'on amorce autant qu'on le peut de

poiſſon frais, Maquereau, Hareng, Capelan, ou autre dont on peut ſe fournir.

Il n'eſt pas rare que chaque ligne amene deux Morues; car il y a des circonſtances ſi favorables à la pêche, qu'on peut charger la chaloupe deux fois en un jour ſans s'écarter de la côte plus loin que d'une portée de canon; mais d'autres fois on fait une pêche aſſez ſtérile, quoiqu'on s'écarte de trois ou quatre lieues au large.

Dans les circonſtances où la pêche eſt très-avantageuſe, chaque chaloupe peut rendre 300 & juſqu'à 500 quintaux de poiſſon par mois; mais ces cas ſont rares: dans ces circonſtances heureuſes, chaque Pêcheur n'a point de temps à perdre pour amorcer & retirer ſes deux lignes, à plus forte raiſon quand il y en a trois, comme le font quelques Pêcheurs. Quelques-uns emploient des haims à double croc; pour cela, ils adoſſent deux haims qu'ils lient enſemble; mais il s'en faut beaucoup que cette méthode ſoit généralement adoptée.

Chaque Pêcheur affecte une heure pour la pêche, qu'il croit préférable aux autres; mais aſſez communément les chaloupes partent à trois heures du matin, & reviennent à l'échafaud ſur les trois à quatre heures après midi; quand le vent eſt favorable, ils appareillent leur voile; mais ſouvent ils ſont obligés d'aller & de revenir à la rame.

Nous avons dit en parlant de la pêche ſur le grand Banc, que la Morue y étoit attirée par des bancs de Harengs & de Capelans; & que quand ces petits poiſſons s'approchoient des côtes pour jetter leur frai, les Morues les y ſuivoient; ainſi ſuivant la route que tiennent les petits poiſſons, les Morues ſe portent plus abondamment d'un côté ou d'un autre. Les chaloupes pêcheuſes doivent donc dans le commencement ſe diſtribuer de différents côtés pour eſſayer de rencontrer un banc de poiſſon, & un poſte où il y ait beaucoup de Morues; il perd quelquefois beaucoup de temps à cette recherche; mais quand il l'a trouvé, il en avertit ſes camarades, & toutes les chaloupes pêcheuſes ſe réuniſſent pour profiter de la découverte de leur camarade; aſſez ſouvent même quelques Chaloupes ſe détachent beaucoup des autres, pour eſſayer de découvrir les poſtes les plus avantageux.

§. 20. *Des différents Appâts avec leſquels on amorce les Haims pour cette Pêche.*

Le ſuccès de la pêche dépend beaucoup de la bonté des appâts dont on amorce les haims. Il eſt donc eſſentiel de s'en procurer des meilleurs; mais on n'eſt pas toujours maître de choiſir; car ceux dont on fait le plus de cas, abandonnent la côte dans certaines ſaiſons, & l'on eſt réduit à ſe contenter des médiocres. Pour comble de malheur, les Morues ſuivent les poiſſons qui fourniſſent les meilleurs appâts, & abandonnent le lieu de la pêche.

Ceux qui méritent la préférence, ſont le Maquereau, le Hareng, la Sardine & le Capelan, le Lancornet, quelques coquillages & le Gaſpareau, qui eſt une eſpece de petit Hareng ou une ſorte de Sardine, dont les Morues ſont friandes. Le Capelan eſt celui dont on ſe ſert le plus ordinairement: c'eſt un poiſſon fort brillant, & qui eſt de la groſſeur d'un Eperlan.

Pour avoir ſuffiſamment d'appâts, & être en état d'en fournir les chaloupes pêcheuſes, pendant qu'on acheve de conſtruire l'échafaud, le Maître de la grave, qui eſt particuliérement chargé de fournir d'appâts les Pêcheurs, envoie la plus grande partie des chaloupes à la pêche des appâts, qu'ils mettent en demi-ſel & en ſaumure pour y avoir recours dans le beſoin. Mais comme les poiſſons frais ſont préférables, il deſtine pendant tout le temps de la pêche, une couple de chaloupes, *Pl. XIII, Fig.* 1, armées de quatre ou ſix hommes, pour aller, ſoir & matin, pêcher à la ſaine de ces petits poiſſons, dont il fait diſtribuer quelques mannes aux chaloupes qui partent pour la pêche de la Morue, & on fait une pareille diſtribution à midi. Comme le Capelan eſt le poiſſon le plus abondant, on a coutume d'appeller ces chaloupes *Capelanieres*; les Normands les nomment *Boëteuſes*, parce qu'ils appellent *Boëtes* les appâts. Ces chaloupes Capelanieres ou Boëteuſes, vont ſouvent chercher les Pêcheurs pour leur remettre des appâts; & en ce cas elles prennent le poiſſon qui eſt pris pour le porter à l'échafaud; alors on les nomme *Serreuſes*: quand elles ne trouvent point à ſe charger de poiſſon, elles reſtent avec les Pêcheurs, & font elles-mêmes la pêche. C'eſt dans les mois de Juin & de Juillet, qu'on voit le plus de Capelan; quand la ſaiſon eſt paſſée, on eſſaie de ſe pourvoir de Harengs ou de Maquereaux; & quand il faut les aller chercher loin, on les ſaupoudre d'un peu de ſel; car les Morues n'aiment pas le poiſſon corrompu. Il eſt bon, avant d'amorcer, de deſſaler ceux qui l'ont été; cependant elles préferent le frais à celui qui a été ſalé.

Au défaut de ces bons appâts, on ſe ſert d'une eſpece de petit cornet *Loligo-minor*, qui eſt du genre des Seches: on les pêche au feu; ainſi par une nuit obſcure on diſtribue quelques hommes le long de la côte, qui font des feux à trois ou quatre braſſes du bord de l'eau. Les cornets attirés par cette clarté ſortent à terre ſur le rivage, & le lendemain on les y ramaſſe à la pointe du jour. Communément un cornet ſert à amorcer un haim; mais quand ils ſont rares, on les coupe en deux.

Si en retirant l'haim, on trouve l'appât en bon état, on s'en ſert une ſeconde fois; mais aſſez ſouvent on retire l'haim ſans amorce ni poiſſon. De petites Morues mangent l'appât ſans avaler l'haim.

Chaque chaloupe qui va à la pêche du Capelan, du Hareng, du Maquereau, porte des ſaines de 50 à 60 braſſes de longueur.

Comme ce poiſſon eſt important pour la pêche de la Morue, on trouvera à la fin de ce Chapitre la forme du Capelan, ſa deſcription & la façon de le pêcher. Il y a des parages où l'on trouve beaucoup de Hareng, à d'autres c'eſt du Maquereau, ailleurs du Capelan, &c.

On pêche le Capelan à peu-près comme les Sardines. Lorſque ce poiſſon range la côte, on tire ſouvent la ſaine à terre *B*, *Pl. XIII*, *Fig.* 1. Quand ils ſe retirent dans les anſes ſablonneuſes, les Pêcheurs vont les chercher juſqu'à 7 braſſes de profondeur; ils les enveloppent avec leurs ſaines, & les halent à terre, *B*.

Il arrive quelquefois, mais rarement, que les bancs de Capelan ſe tiennent entre deux eaux, à une petite profondeur; alors on les peut prendre en pleine eau avec la ſaine *A*, *Fig.* 1, *Pl. XIII*, ce qu'on nomme *droſſer*; mais cela n'eſt pas commun. Souvent les Pêcheurs Capelaniers paſſent la nuit dans leurs bateaux; & les Pêcheurs de pluſieurs vaiſſeaux qui ne ſont point en ſociété, ſe réuniſſent pour tirer, de concert, leurs ſaines, qui ont 40 ou 45 braſſes de longueur, & dont les mailles ſont fort petites.

Il arrive quelquefois que les Morues, ſurtout les jeunes, en pourſuivant les Capelans, s'élevent aſſez près de la ſurface de l'eau; ne pourroit-on pas profiter de ces circonſtances, pour prendre avec la ſaine, pêle-mêle, les Capelans & les Morues? on ſécheroit les Morues, & les Capelans fourniroient des appâts.

A l'égard des Harengs & des Maquereaux, on les pêche, à peu de choſe près, comme dans le canal. On eſſaie de les envelopper avec le filet qui flotte entre deux eaux; & pour les engager à donner dedans, on jette des pierres juſqu'à ce qu'on ait formé une enceinte avec le filet.

Comme le Capelan ſe corrompt fort vîte, on en conſerve quelquefois dans l'eau, étant enveloppé dans le filet, & on va les y prendre quand on en a beſoin.

Quand les Capelans ſont petits, on en met deux pour amorcer un haim; mais communément un eſt ſuffiſant. Si l'on en emploie deux, on garnit le crochet de l'haim avec un, on braque l'autre à la pointe, par les yeux. Comme les Harengs ſont plus gros, un ſert quelquefois pour amorcer deux ou trois haims, & les gros Maquereaux dix à douze.

Nous avons dit que le Capelan paroiſſoit abondamment dans les mois de Juin & Juillet. Le Hareng le précede, & on en pêche en Mai; le Maquereau au commencement de Juillet; & les uns ou les autres ſéjournent dans ces parages juſqu'à la Saint-Michel. Lorſqu'on manque d'appâts, s'il y a des rivieres à portée, les Pêcheurs s'y rendent pour eſſayer de prendre des Anguilles, ou dans les lacs, des Grenouilles, cet appât étant aſſez bon.

On prend encore les poiſſons que nous venons de nommer, avec des manets, qu'on tend le ſoir à l'embouchure des anſes, & qu'on releve le matin quelquefois ſi chargés de poiſſon, qu'on a peine à les embarquer. On en tend auſſi à la derive, ou par fond, quand ils ne terriſſent pas.

Quelquefois auſſi on darde des Plies & d'autres poiſſons autour de l'échafaud, où ils ſont attirés pour manger les iſſues de Morue. D'autres fois, par des nuits obſcures, on attire le poiſſon avec des flambeaux d'écorce de bouleau.

On drague auſſi pour avoir des coquillages; car l'article des appâts eſt ſi important, qu'on doit tout mettre en œuvre pour s'en procurer, employant ici un moyen, là un autre.

Quand on eſt rendu au lieu de la pêche, avant l'arrivée des poiſſons que nous venons d'indiquer, les Pêcheurs tendent des filets ſur les iſlets, qu'ils nomment *Iſles à bois*; & ils y prennent une grande quantité d'oiſeaux, particuliérement celui que les Pêcheurs nomment *Marmelette* ou *Cornillot*, *Colombus marinus*. Ils ſont de la groſſeur d'un pigeon; leur bec eſt crochu comme celui des perroquets. Ils en mangent une partie, & ſe ſervent du reſte pour amorcer leurs haims. Ces oiſeaux font de gros œufs blancs.

Au reſte, pour ce qui regarde les appâts, on peut conſulter ce que nous en avons dit à la premiere Section de la premiere Partie, & dans celle-ci à l'occaſion de la Morue verte; avec cette différence, que comme ceux qui pêchent la Morue pour le ſec, n'ouvrent pas leur Morue à la mer, ils ne peuvent pas profiter de leurs entrailles, ni de ce qui ſe trouve dans leur eſtomach, comme ceux qui pêchent pour la Morue verte. Cependant dans les beſoins preſſants, les Pêcheurs des chaloupes ouvrent les Morues qu'ils prennent, pour ſe procurer des appâts.

§. 21. *Des temps favorables pour faire une bonne Pêche.*

Pour la pêche de la Morue, ainſi que pour toutes les pêches aux haims, il eſt avantageux d'avoir une pluie fine, un temps couvert avec une petite moture par un vent de Sud-Oueſt ou Sud Sud-Oueſt. Les Morues ne

ne mordent pas volontiers lorſque le ciel eſt pur; l'air chargé de brumes eſt plus favorable pour la pêche.

Par les vents violents, les chaloupes n'oſent pas ſortir; & quand elles en courent les riſques, les Pêcheurs ne peuvent faire leur métier; & ſi le vent devient plus forcé, ils courent riſque de ſe perdre.

Le plus fort de la pêche eſt ordinairement à la fin de Juin & au commencement de Juillet; ſouvent même quand la pêche eſt heureuſe, la cargaiſon eſt finie en Juillet ou au commencement d'Août. Ceux qui doivent paſſer dans la Méditerranée, eſſaient de partir à temps, d'embouquer le détroit vers le commencement d'Octobre, pour profiter des temps favorables à la vente.

Malheureuſement les temps qui ſont propres pour la pêche, ſont contraires à la préparation du poiſſon qu'on veut mettre au ſec. Pour la pêche, il faut de petites pluies & des brouillards; pour la préparation du poiſſon, il faut du beau temps & un vent ſec. Les pluies qui durent quelquefois ſept à huit jours, font tourner le poiſſon & éclorre les inſectes, qui pondent des œufs, d'où il ſort des vers qui endommagent les Morues en patte; alors la conſervation du poiſſon exige beaucoup d'attention de la part du Maître de grave. Nous en parlerons dans un inſtant.

§. 22. *Maniere de pêcher les Morues.*

Les chaloupes pêcheuſes partent, comme nous l'avons dit, le matin, étant munies d'une bouſſole, de pluſieurs haims, d'appâts, ordinairement d'un peu d'eau-de-vie, & de vivres pour vingt-quatre heures. Quand elles ſont rendues au poſte qu'elles ont choiſi, elles mouillent leur grapin, qui a un cordage d'environ deux pouces de groſſeur, & qui eſt au moins de 50 à 60 braſſes de longueur.

Chaque Pêcheur ayant amorcé ſes haims avec les meilleurs appâts qu'il peut ſe procurer, ſe tient debout, ayant deux lignes: il en tient une de chaque main, une qu'il a jettée à bas-bord, & l'autre à tribord; il les agite & leur donne continuellement des ſecouſſes.

Quand le Pêcheur ſent du poiſſon à l'une de ſes lignes, il arrête l'autre à un toulet par une demi-clef, pendant qu'il releve l'autre, qu'il en retire le poiſſon, & qu'il répare l'appât. Tant qu'il pêche dans un bon fond, il n'a que le temps de faire cette même manœuvre alternativement à ſes deux lignes.

Quelquefois quand la pêche eſt abondante, des Capitaines, pour profiter de cette heureuſe circonſtance, ont des chaloupes qui ne pêchent point, & qui ſont uniquement chargées d'aller ramaſſer le poiſſon que les chaloupes pêcheuſes ont pris, & de le porter à l'échafaud. On nomme *Serreuſes*, celles qui ſont chargées de ce ſoin. Ces chaloupes remettent auſſi des appâts aux Pêcheurs qui en ont beſoin. On ſe trouve rarement dans le cas de faire cette manœuvre.

Cependant les chaloupes pêcheuſes reviennent tous les ſoirs à l'échafaud; & lorſque c'eſt dans un lieu où la mer eſt agitée, ils s'amarrent ſur un cable *a b*, *Pl. XVI*, *Fig.* 2, qu'on a élongé de l'échafaud *A* à la mer, où il eſt retenu par une ancre de navire. Il y a ſur le cable, de ſept en ſept braſſes, une boſſe à laquelle le bateau pêcheur frappe ſon amarre & y reſte tout armé. Cependant dans les parages où l'on a à craindre la rapine des Sauvages, comme au petit Nord, les Pêcheurs retournent à bord de leur navire, auquel ils amarrent leur bateau avec des chaînes, & retirent dans le navire tous leurs agrêts & leurs lignes, dans la crainte que les Sauvages ne viennent les enlever; ce qui n'empêche point encore que ceux-ci ne leur en prennent quelquefois, ſoit que les Matelots qui ſont de quart ſe ſoient endormis, ou que les Sauvages aient fait leur coup ſi adroitement, qu'on ne s'en apperçoive pas.

J'interromps ce que j'ai à dire de la préparation du poiſſon, pour expliquer ce qu'on entend par *la Pêche au Dégrat*. On diſtingue *le grand* & *le petit Dégrat*, comme nous allons l'expliquer dans les deux Paragraphes ſuivants.

§. 23. *De la Pêche au petit Dégrat.*

Lorsque les chaloupes qui ont tenté la pêche juſqu'à quatre ou cinq lieues aux environs de l'échafaud, ne prennent que peu ou point de poiſſon, la patience des Pêcheurs étant épuiſée, ils retournent à l'échafaud, & propoſent au Capitaine d'aller tenter fortune ailleurs; c'eſt ce que les Pêcheurs appellent aller au *Dégrat*. Sur leur demande le Capitaine tient Conſeil avec tout ſon équipage, pour décider à quel lieu il convient d'établir le dégrat. La réſolution étant priſe, la plus grande partie des chaloupes, conformément à ce qui a été arrêté dans le Conſeil, ſont deſtinées à aller au dégrat; les autres continuent leur pêche.

Ordinairement avant de ſe déterminer à envoyer une partie des chaloupes au dégrat, le Capitaine envoie viſiter les différents poſtes; pour cela les chaloupes arment, en commun, une grande chaloupe avec des armes, s'ils jugent en avoir beſoin; & quelquefois tous les vaiſſeaux qui ſe trouvent dans cette baie, concourent à cette expédition, en fourniſſant chacun un homme de leur équipage. La chaloupe étant armée, elle parcourt les différents poſtes pour s'informer, des Pêcheurs qui s'y trouvent, du ſuccès de leur pêche. La chaloupe ayant

pris les informations, retourne à l'échafaud ; & ſur le compte que l'équipage rend, le Capitaine prend ſon parti, ou pour reſter à ſon poſte, ou pour envoyer à celui que la chaloupe lui indique.

Les Pêcheurs qui vont au dégrat, emportent leurs attirails de pêche, les lignes, les plombs, les haims, des appâts, des vivres qui conſiſtent en biſcuit, vin ou cidre, un peu d'eau-de-vie, & du ſel pour la préparation de la Morue, avec un petit pot pour faire cuire du poiſſon.

Le Pilote, qui eſt en même temps le ſecond Capitaine du navire, eſt ordinairement chargé de cette expédition; à ſon défaut on prend le meilleur Maître de grave; quelquefois le Capitaine s'embarque lui-même.

Le détachement étant arrivé au lieu déterminé, ils établiſſent à terre un petit échafaud, s'il y a aſſez de grave pour ſécher la Morue; ſinon ils laiſſent la Morue qu'ils ont priſe deux ou trois fois vingt-quatre heures dans le premier ſel, & l'envoient en cet état au grand échafaud, où on lui donne les autres préparations, comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

Si les chaloupes qui n'ont point été au dégrat, trouvent beaucoup de Morue au premier poſte, comme cela arrive quelquefois, on dépêche une chaloupe à ceux qui ſont au dégrat, pour les en avertir, afin qu'ils reprennent leur premier poſte.

Quand les Pêcheurs qui vont au dégrat ne craignent ni les Pirates ni les Sauvages, ils n'embarquent point d'armes; mais quand ils craignent d'être inſultés, chacun prend ſon fuſil, & on met ſur chaque chaloupe une couple de pionniers.

Les chaloupes qui vont au dégrat, s'y prêtent ſecours mutuellement, quand même elles ſeroient de différents navires. Au reſte cette corvée eſt très-fatiguante & peu profitable pour l'Armateur; car il y a bien du temps à perdre, quand il faut aller chercher le poiſſon à 20 ou 25 lieues.

§. 24. *De la Pêche avec des Gouëlettes, qu'on peut appeller le* grand Dégrat.

Il y en a qui, au lieu d'employer des chaloupes pour aller pêcher des Morues loin de l'échafaud, ſe ſervent de gouëlettes de différentes grandeurs, depuis 20 juſqu'à 80 tonneaux; les plus petites ſont les plus commodes pour la pêche. Ces bâtiments portent un grand mât, un mât de miſaine avec un beaupré, ou un bout-dehors, point de huniers; leur voilure conſiſte en une grande voile, celle de miſaine qu'ils nomment *Latine*, un grand & un petit foc, & un autre pour courir au large, & au plus près dans les beaux temps. Lorſqu'ils reviennent en France, ils parent une ſixieme voile, qu'ils nomment *de Fortune*. Ces bâtiments ſont fort taillés, ont beaucoup de façons, ſur-tout vers l'arriere, & une longue quille, pour prévenir la dérive.

Ces gouëlettes s'établiſſent ſur tous les bancs; & quand elles ſont en pêche, elles ſe tiennent à la cape ſur leur grande voile, ou elles mouillent une ancre amarée à un grelin de 7 pouces de circonférence, & de 100 à 120 braſſes de longueur. Leur équipage eſt de cinq à onze hommes & plus, ſuivant leur grandeur. Les grandes prennent un Novice & un Mouſſe; les petites n'en ont point. Il eſt ſenſible qu'avec ces bâtiments on peut préparer des Morues en verd, en ſe conformant à ce que nous avons dit dans l'Article précédent; mais quand ils veulent la traiter au ſec, ils tranchent & ſalent leurs Morues à bord à meſure qu'ils les prennent; & au bout de 30, 40 ou 50 jours, ou lorſqu'ils ont leur chargement, ils vont à l'échafaud, où il ſe trouve du monde pour les laver & les ſécher, comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

Cette pratique nous paroît devoir être très-bonne en bien des cas.

Le ſuccès de cette pêche, ainſi que de beaucoup d'autres, dépend d'avoir de bons appâts; c'eſt pourquoi le Capitaine qui reſte à l'échafaud, doit, au moyen de ſes chaloupes Capelanieres, s'en procurer pour que les gouëlettes n'en manquent pas, ſoit en leur en envoyant, ſi cela ſe peut, ou au moins en leur en fourniſſant de ſalés en ſauce quand elles reviennent à l'échafaud.

On fait auſſi cette pêche avec des brigantins *c*, *Pl. XVII*, *Fig.* 2; mais on préfere les gouëlettes, parce qu'elles ſont plus aiſées à manœuvrer, n'ayant point de huniers; & les gouëlettes dérivent moins que les brigantins.

Les Anglois vont quelquefois s'établir pour cette pêche, ſur un fond de roche du grand Banc, qui a environ deux lieues de longueur, & demi-lieue de traverſe, ſur lequel il ne reſte que 6 à 10 braſſes d'eau. Ils y trouvent beaucoup de bonne Morue. Comme ils pêchent à l'ancre, pour que leur cable ne ſe rague pas, ils attachent à l'organeau une chaîne de fer qui a 15 à 20 braſſes de longueur. Je reviens à la pêche ordinaire avec les chaloupes.

§. 25. *Déchargement des Chaloupes ſur l'Echafaud.*

Quand les chaloupes pêcheuſes ſont rendues à l'échafaud, & bien amarées, comme *b*, *Pl. XVI*, *Fig.* 2, *B*, *Pl. XVII*, *Fig.* 2, ou *A*, *Pl. XVIII*, les Pêcheurs vont ſe repoſer au cabaneau, ſe chauffer, ſe ſécher, & manger la ſoupe que le Maître de grave leur a fait préparer, & des Garçons de grave

entrent dans la chaloupe, piquent par la tête les Morues avec un piqueron, que quelques-uns nomment *Siſte*, & les jettent ſur l'échafaud, à l'endroit qu'on nomme *la Poiſſonniere*; un autre Garçon de grave les charge ſur un traîneau, pour les diſtribuer aux Habilleurs; mais avant, un autre Garçon, qu'on nomme *Piqueur*, les prend les unes après les autres, leur ouvre la gorge & un peu du ventre avec un couteau pointu, pour en tirer la langue, comme nous l'avons expliqué à l'occaſion de la Morue verte; puis il les met ſur la table ou l'établi, à côté du Décoleur.

Nous avons repréſenté *Pl. XVIII*, un Décoleur & un Trancheur, qui travaillent chacun ſur une table particuliere. Notre intention a été de mettre peu de monde ſur cet échafaud, pour en faire appercevoir plus diſtinctement la diſpoſition; mais communément tous les Décoleurs ſont d'un côté de la table, & les Trancheurs de l'autre, comme on le voit *Pl. XVI* & *XVII*, *Fig.* 2.

Les Décoleurs donc qui ſont placés le long d'un des côtés de la table, détachent les têtes comme pour la Morue verte; ils ouvrent le ventre pour les vuider, & ils tirent le foie, qu'ils mettent à côté d'eux dans une manne pour en extraire l'huile, comme nous le dirons dans la ſuite. Ils mettent la rogue ou les œufs dans d'autres corbeilles, puis on les ſale en monceau, & on les met dans des barrils pour en faire de la rave, qui ſe vend aux Pêcheurs de Sardines: les Décoleurs jettent à la mer les tripes inutiles par des ouvertures qui ſont au plancher de l'échafaud, & qu'on nomme *Eclaires*. Quand ils ont fait ces opérations, ils paſſent les Morues aux Trancheurs, qui ſont de l'autre côté de la table. Ceux-ci les ouvrent par-deſſus & par-deſſous l'arête, qu'ils enlevent d'un troiſieme coup de couteau; puis ils laiſſent tomber les Morues ainſi tranchées & habillées, dans une caiſſe qui eſt à côté de la table, & que quelques-uns nomment *Eſclipot*. On peut ſe rappeller que le fond de cette caiſſe eſt incliné vis-à-vis un des côtés qui eſt fermé par une planche à couliſſes. Je paſſe légérement ſur toutes ces opérations, en ayant amplement parlé au commencement de cet Article.

Nous avons dit dans l'Article précédent que la noue eſt la veſſie à air, qui eſt très-délicate à manger fraîche, & qu'on en ſale avec les langues. On ne ſe donne gueres la peine de ramaſſer cette partie quand on fait de la Morue ſeche, parce que la plupart des poiſſons ſont petits; cependant quand on fait ſécher ces noues comme la Morue, on peut en les faiſant revenir dans de l'eau tiede en faire un bon manger.

Les caiſſes où l'on jette les Morues habillées, & qu'on nomme *Eſclipot*, ſont quarrées; le couliſſeau qui ferme un des côtés ſert à en retirer plus facilement les Morues: un Garçon de grave vient avec un traîneau *A*, *Pl. XVII*, *Fig.* 2; il le paſſe ſous le côté de l'eſclipot où eſt le couliſſeau; les Morues habillées coulent ſur le traîneau qu'il charge d'environ 50 livres de Morues qu'il remet au Saleur *E*, même planche. Cette opération s'exécute quelquefois différemment, comme on le voit en *D*, *Pl. XV*, *Fig.* 3. Etant ainſi arrivé au bout de l'échafaud à l'endroit où l'on doit faire la ſalaiſon, le Saleur commence par mettre une couche de ſel ſur le plancher de l'échafaud; il arrange deſſus un lit de Morues, la peau en bas & la chair en haut. Quand il en a fait un lit de quatre à cinq pieds de largeur, un Saleur prend du ſel avec une pelle de bois, ou un palot, ſi la ſalaiſon eſt petite; il le répand également ſur la chair des Morues, qui, comme nous l'avons dit, eſt en haut.

Comme il faut plus de ſel pour les groſſes Morues que pour les petites, & qu'elles ſont plus long-temps à le prendre, il paroît qu'on feroit bien de les entaſſer ou empâter ſéparément; car il eſt également défectueux de mettre trop ou trop peu de ſel; ſi on en met trop, elles ſe rompent en les retournant ſur la greve; ſi l'on en met trop peu, elles ſéchent difficilement, & elles ſont ſujettes à s'engraiſſer.

Les tas ou pattes de Morues ſont de différentes groſſeurs; mais ſouvent ils ont quatre à cinq pieds de largeur, vingt-cinq ou trente pieds de longueur, & trois à quatre de hauteur ou d'épaiſſeur.

Les Morues prennent plutôt le ſel quand elles ſont petites & quand il fait chaud, que lorſqu'elles ſont grandes & qu'il fait froid. C'eſt pourquoi deux, trois ou quatre jours ſuffiſent quelquefois, pendant que d'autres fois il en faut huit. Mais quand la pêche donne abondamment, on eſt quelquefois obligé de vuider l'échafaud plutôt qu'on ne voudroit. En ce cas, on prend le parti de ſaler & faire les pattes hors de l'échafaud, comme en *Z*, *Pl. XVII*, *Fig.* 1, & alors on les couvre avec des voiles dont on forme comme une tente. Quoi qu'il en ſoit, quand elles ont rendu leur eau & leur ſang, & qu'on juge qu'elles ont bien pris leur ſel, on les porte ſur des civieres ou boyards au lavoir *H*, *Pl. XVII*, *Fig.* 1 & 2, ou *K*, *Pl. XVIII*.

§. 26. *Du Lavoir, & du Deſſéchement de la Morue.*

Ces lavoirs ſont des cages *N*, *Pl. XV*, *Fig.* 1, dont nous avons donné la deſcription: elles doivent être placées ſur le rivage de façon que l'eau de la mer y entre ſans paſſer par-deſſus. On jette les Morues dans les cages *H*, *Pl. XVII*, *Fig.* 1, & des hommes les y remuent avec un rabot *M*, *Pl. XV*, *Fig.* 1, ou encore mieux avec une vatrouille *O*, qui eſt un

paquet de laine attaché au bout d'un bâton: cela ne ſuffit pas; on lave à la main & à grande eau chaque poiſſon l'un après l'autre, & quelquefois des Mouſſes entrent dans les lavoirs pour faire cette opération. Quand on a ôté toute la vaſe que le ſel a laiſſé ſur les Morues, tout le ſang, & qu'on les a rendues bien blanches, on les tire de l'eau, on les laiſſe un peu s'égoutter ſur des claies, ou ſimplement ſur les civieres ſur leſquelles on les met pour les tranſporter à la grave, & en former des tas ou pattes, mettant toutes les têtes en dehors & la peau en deſſus. Ces tas hauts de cinq à ſix pieds *F*, *Pl. XVI*, *Fig.* 2, reſſemblent à des meules de foin. Comme les groſſes Morues ont plus de peine à s'égoutter que les petites, on les met au bas du tas, afin qu'étant chargées & preſſées par les autres, elles rendent mieux leur eau. Cette remarque peut faire ſoupçonner qu'il ſeroit avantageux de mettre des planches ſur les pattes pour les comprimer un peu en les chargeant avec des pierres. Il ſuffiroit de les laiſſer un ou deux jours s'égoutter; mais ſouvent on eſt obligé de les y laiſſer cinq ou ſix, pour attendre un beau temps afin de les étendre ſur la grave; alors il y a à craindre que les mouches ne s'y adonnent, & ne produiſent des vers. Quand, en défaiſant les pattes, on apperçoit des Morues légérement endommagées, on parvient par le ſel & le ſoleil à les rétablir; mais on jette à la mer celles qui le ſont trop.

La façon de rétablir les Morues légérement endommagées, conſiſte à les laver dans une forte ſaumure & à les remettre en patte comme lorſqu'elles ſortent du lavoir.

Le beau temps étant venu, le matin lorſque la roſée eſt diſſipée, on étend les Morues une à une ſur la grave *H*, *Pl. XVIII*, ou ſur les vigneaux *F*, *même Planche*. On les arrange tout près les unes des autres ſans qu'elles ſe touchent, la chair en haut. Mais vers le midi on les retourne pour mettre la peau en deſſus. Les Maîtres de grave affectent chacun des pratiques qui leur paroiſſent préférables. Néanmoins ce point étant très-important pour la perfection de la Morue, & ſachant que les Baſques ſont ceux qui réuſſiſſent le mieux à faire les Morues ſeches, je déſirois connoître exactement leur méthode; M. de la Courtaudiere, Commiſſaire de la Marine à Saint Jean-de-Luz, a bien voulu me donner ſur cela des Mémoires fort exacts, qui m'engagent à ſupprimer les méthodes moins parfaites que je connoiſſois, pour y ſubſtituer celle qu'il a bien voulu me communiquer.

On commence donc quand les Morues ſe ſont égouttées en pattes pendant vingt-quatre heures, la peau en haut pour leur faire rendre l'eau de la lave, par les étendre une à une ſur la grave, la chair en en haut; & à l'entrée de la nuit on retourne ces Morues pour mettre la peau en en haut; c'eſt ce qu'on appelle *le premier Soleil*: le lendemain vers midi on tourne ces Morues la chair en haut; vers le ſoir, ſi le temps eſt beau, on les raſſemble trois à trois qu'on poſe les unes ſur les autres la peau en haut; c'eſt *le ſecond Soleil*. Le jour ſuivant on les étend de nouveau ſéparément ſur la grave, la peau en haut juſqu'à midi, & la chair en en haut depuis midi juſqu'au ſoir, qu'on les ramaſſe par petits paquets de huit Morues, la peau en haut; c'eſt ce qu'on nomme des *Javelles*, & c'eſt *le troiſieme Soleil*. Le quatrieme jour on répete ce qu'on a fait le troiſieme; mais vers le ſoir on ramaſſe pour la nuit les Morues en paquets plus conſidérables formés chacun d'environ un demi-quintal, mettant la peau du poiſſon en haut; ces tas ſe nomment *Moutons*. Le *cinquieme Soleil* ſe donne comme on a fait le quatrieme; mais le ſoir on fait les moutons plus gros, ſavoir à peu près d'un quintal, mettant toujours la peau en haut. Le *ſixieme Soleil* eſt encore la répétition du cinquieme; mais le ſoir on ramaſſe les Morues par braſſées *M*, *Pl. XVIII*, pour en former des piles de 30, 40, même 100 quintaux, ſuivant la quantité de Morues que l'on a, mettant toujours la peau en haut, & diſpoſant ces piles en égout, ou en forme de toit *N*, pour que l'eau n'y pénetre pas. On laiſſe ces piles en cet état juſqu'à ce que le temps ſoit beau; mais ſi au bout de ſix, huit ou douze jours, le temps ſe met au beau, on étend de nouveau cette Morue ſur la greve une à une, la peau en deſſous, juſqu'à midi, qu'on la retourne pour mettre la peau en haut; & le ſoir on la ramaſſe par braſſées pour refaire la pile, mettant au bas de la pile ce qui étoit en haut, & au haut ce qui étoit en bas, ayant de plus l'attention de mettre les Morues les moins ſeches au haut des piles; c'eſt *le ſeptieme Soleil*.

La Morue ayant été ainſi travaillée pendant une ſemaine, on la laiſſe en pile pendant quinze jours; enſuite, quand il fait un beau temps, on l'étend de nouveau ſur la greve, comme nous l'avons dit au ſeptieme ſoleil. Le ſoir on la remet en pile, & elle a reçu un *huitieme Soleil*. On la laiſſe en pile un mois, ayant ſeulement le ſoin de couvrir les piles tous les ſoirs avec des voiles, ce qu'on continue juſqu'à l'embarquement. Un mois après on défait les piles pour étendre les Morues ſur la greve une à une, comme nous l'avons expliqué, & le ſoir on reforme les piles; alors elles ont reçu le *neuvieme Soleil*. Quarante jours après on répete cette même manœuvre, & on reforme les piles; elles ont reçu *dix Soleils*, & on les laiſſe en cet état pendant cinquante jours qu'on recommence la même opération; mais en

en formant les piles, on ſépare les Morues qui ſont parfaitement ſeches de celles qui ſe trouvent un peu humides, & qui ont encore beſoin de recevoir un ou deux ſoleils; ce ſont ordinairement les groſſes, ou celles qui n'ont pas aſſez reçu de ſel. Enfin, on ne manque pas d'étendre encore les Morues une à une ſur la greve au moment de l'embarquement.

On voit par ce détail combien les Baſques ſe donnent de peines & de ſoins pour bien préparer leur Morue ſeche; ce travail eſt beaucoup augmenté par la contrariété des ſaiſons, lorſqu'il ſurvient des pluies & des brumes qui empêchent ou retardent les opérations dont nous venons de parler. A force de travail, de ſoins & d'attentions, les Baſques ſont parvenus à ſe faire connoître pour les Pêcheurs de l'Europe qui préparent le mieux la Morue, qu'ils vendent toujours plus avantageuſement que ceux qui ſont en concurrence avec eux.

En général, nous ajouterons que quand on craint la pluie, on ne manque pas de tourner les Morues la peau en deſſus, ou encore mieux de les mettre en javelles plus ou moins groſſes, qu'on couvre avec une ou deux grandes Morues, qui ayant la peau en en-haut, ſervent de toît aux autres. Il y en a qui s'épargnent la peine de retourner les Morues le ſoir, lorſqu'ils eſpérent du beau temps; mais je crois qu'ils omettent une précaution importante, ſur-tout quand il ſurvient des pluies auxquelles on ne s'attendoit pas. Quelques Capitaines font les ſix ou ſept premiers jours des piles de dix à douze pieds de haut, de vingt pieds de diametre, qui contiennent juſqu'à 40 mille Morues; mais il nous paroît préférable de faire les piles moins groſſes & de les défaire fréquemment, comme le font les Baſques. C'eſt au Maître de grave, ou à celui qui préſide au deſſéchement de la Morue, à prendre toutes les précautions dont nous avons parlé, ſans épargner ſes peines ni celles de ſes gens. Dans cette place un négligent ne fait jamais de belle Morue, & il éprouve beaucoup de rebut.

Il eſt preſque ſuperflu d'avertir que le Maître de grave doit tenir un état, jour par jour, des poiſſons qu'on met ſur la grave, pour donner au poiſſon de chaque pêche, la préparation qui lui convient.

La pluie & les chaleurs vives, ſont très-contraires au deſſéchement de la Morue. Un vent de Nord frais & ſec, eſt plus favorable; c'eſt pourquoi il faut placer les vigneaux, les graves & les mulons à l'expoſition de ce vent, autant que faire ſe peut.

Quoique les détails où nous ſommes entrés paroiſſent ſuffiſants, nous ne croyons pas ſuperflu d'ajouter fort en bref, ce que des circonſtances particulieres obligent de faire. Lorſqu'il fait chaud, il ſuffit de laiſſer les Morues dans leur premier ſel trois ou quatre jours; lorſqu'il fait froid, on les y laiſſe ſept ou huit: mais quand la pêche eſt très-abondante, on eſt quelquefois obligé de les y laiſſer un mois.

Quand la Morue a été lavée & égouttée ſur les claies, on la remet en pâte juſqu'à ce que le beau temps permette de l'étendre, & on met les têtes en dehors: c'eſt pour lors que les inſectes ſont à craindre; mais à moins que la pluie ne continue long-temps, on remédie à la petite altération qu'elles ont ſoufferte par la ſaumure & le ſoleil, comme nous l'avons dit; lorſque le ſoleil eſt fort chaud, on ne doit pas manquer de couvrir les pâtes de Morue.

Quand on met les Morues en piles, le premier rang doit avoir la peau en en-bas, & à toutes les autres la peau doit être en deſſus, & les Morues du deſſus doivent être arrangées en recouvrement, comme les tuiles ſur un bâtiment.

Quand on eſt aſſez heureux pour avoir ſept à huit jours de beau temps avec un vent frais & ſec, les Morues ſont en état d'être miſes en pile, ſauf à les viſiter de temps en temps, comme le font les Baſques.

Les Mouſſes travaillent beaucoup à retourner les Morues ſur la grave, ou les vigneaux.

§. 27. *Maniere d'éclairer l'Echafaud.*

Quand la pêche donne abondamment, on eſt obligé de travailler à l'échafaud pendant la nuit, & voici comment on éclaire cet endroit. On ſuſpend un vaſe de terre plein d'huile de Morue, à environ cinq pieds au deſſus des établis. Ce vaſe eſt percé par en bas d'un trou qu'on bouche avec quelques herbes ſeches, de maniere que l'huile en ſorte goutte à goutte, & qu'elle tombe ſur un tiſon allumé, placé de façon qu'il enflamme les gouttes d'huile qu'il reçoit. Cette huile enflammée répand une grande lumiere.

§. 28. *Maniere de retirer l'Huile des foies.*

Les Trancheurs, comme nous l'avons dit, & comme on le pratique pour la Morue verte, ont grand ſoin de mettre à part les foies.

Ils les dépoſent dans des mannes qui ſont à leur portée, & les Garçons de bord les portent dans de grandes caiſſes quarrées, qu'on nomme *Cageots*, où le ſoleil les fait fermenter; elles rendent une aſſez grande quantité d'huile, puiſque quand la pêche eſt avantageuſe, chaque chaloupe doit en fournir trois ou quatre barrils. On les braſſe

de temps en temps dans les caiſſes, pour faciliter la ſéparation de l'huile, comme on le voit *Pl. XVII, Fig.* 2.

Ces cageots ſont établis différemment, ainſi qu'on le voit repréſenté en *d*, *Pl. XVI, Fig.* 1 : l'on porte ſur une civiere des corbeilles remplies de foies en montant ſur un plan incliné ; *c* eſt un barril qui reçoit l'huile ; auprès ſont des Tonneliers qui ajuſtent des futailles.

A la *Pl. XVII, Fig.* 2, on voit en *E* une autre diſpoſition du cageot à l'huile ; *i*, Matelot qui porte une corbeille remplie de foies ; *E*, la caiſſe ou cageot : elle a ordinairement cinq pieds en quarré, ſur ſix pieds de haut. *l*, Matelot qui braſſe les foies dans cette caiſſe ; *k*, robinet par lequel ſort l'eau & le ſang ; *L*, robinet plus élevé, par où ſort l'huile. Tout cela a déja été expliqué plus en détail.

§. 29. *De la Rogue ou Rave, pour la Pêche de la Sardine.*

On ne doit point négliger de mettre à part les œufs ; on les ſale, les raſſemblant en monceaux ; on les fait ſécher, & on les embarque dans des ſoutes en grenier, ou dans des barrils, pour les vendre aux Pêcheurs de Sardines. Cet Article a été diſcuté plus haut.

§. 30. *Travail qu'on fait quand on a fini la Pêche.*

Voila bien des opérations qui rendent la pêche de la Morue ſeche plus fatiguante que celle de la Morue verte.

Enfin, quand on a ſuffiſamment préparé de Morue, on ceſſe la pêche & on travaille à charger le bâtiment, comme nous allons l'expliquer. On profite d'un beau temps pour étendre, encore une fois, les Morues qui ſont en meules ſur la grave ou les vigneaux, afin de leur donner un degré de ſéchereſſe qui leur eſt très-avantageux pour les bien conſerver dans la traverſée ; enſuite on les tranſporte aux chaloupes, ou par braſſées, ou, ce qui eſt bien plus expéditif, ſur des civieres, que quelques-uns nomment *Boyards*.

Comme à l'arrivée du bâtiment on le décharge de la plus grande partie des effets qu'il a apportés, il a été néceſſaire, à meſure qu'on l'alégeoit, de remplacer ces poids par du leſt de pierre, pour le tenir à peu-près à ſon tirant d'eau. Quand on veut le charger de Morues, on eſt obligé d'ôter le leſt, & le Capitaine Amiral doit veiller à ce qu'on le tranſporte à un endroit où il ne puiſſe point nuire aux autres Pêcheurs qui viendroient dans la ſuite occuper ce poſte.

Quand le vaiſſeau eſt délesté, on nétoie bien la cale ; & pour que les Morues reçoivent moins d'humidité, on forme un *fardage* avec du bois, ou encore mieux avec de gros galets qui ſervent de leſt ; en ce cas, on charge de pierres ou galets bien nets de ſable & de terre, des chaloupes qui les tranſportent au navire, où on les arrange bien exactement au fond de la cale, pour élever les Morues & les tenir plus ſéchement. On couvre ce plan de galets, avec des menues branches d'arbres bien ſeches, de ſorte que les bords verticaux du navire en ſoient auſſi garnis ; on arrange ſur le fardage, à la main & fort exactement, toutes les Morues, mettant tête contre tête aux trois premiers rangs, la peau en deſſous, à tous les autres la peau en deſſus ; & on continue de les arrimer ainſi juſqu'à ce que la pile porte contre les barrotins du pont, conſervant néanmoins aſſez de place pour qu'on y puiſſe paſſer une voile, pour l'envelopper & empêcher, comme l'on dit, qu'elle ne *s'évente*, & l'on continue de même juſqu'à une pleine cargaiſon, lorſqu'on eſt aſſez heureux pour l'avoir.

On tranſporte les Morues aux chaloupes, ſur des civieres par compte ; pour cela on charge les civieres d'un nombre de Morues, tel que huit charges faſſent 104 Morues ou un cent : un homme eſt chargé de prendre ce compte. On eſtime, qu'année commune, un vaiſſeau de 100 tonneaux, peut rapporter 18 à 1900 quintaux de Morue, & les plus grands bâtiments à proportion ; cependant il eſt ſenſible que la groſſeur des Morues & la différente façon de les apprêter peut faire varier ce poids.

Celui qui fait l'arrimage doit donc compter les Morues le plus exactement qu'il lui eſt poſſible, pour qu'il puiſſe à la fin connoître le capital de ſon poiſſon, ce qui eſt néceſſaire pour faire le partage entre l'Armateur & l'Equipage.

Les Baſques, par exemple, ſont dans l'uſage de compter leur Morue par quintaux ; pour cela ils font ſur la grave cette eſtimation avant l'embarquement ; & quoiqu'elle ſe faſſe à l'œil ſur une pile de Morue de deux ou trois cents quintaux, qui a reçu toutes ſes préparations, le Maître de grave & le Capitaine ne s'éloignent pas de 4 ou 5 quintaux dans leur eſtimation, ce qui ſe reconnoît au déchargement, où l'on peſe les Morues pour faire le partage entre l'Equipage & les Armateurs. Le quintal, tant pour ce partage que pour le débit, eſt de 104 livres. Cependant on eſt encore moins ſujet à ſe tromper en comptant le nombre de charges de civieres qu'on met dans les chaloupes.

Quelques-uns, en arrimant, mettent les grandes Morues en bas, les moyennes enſuite, les petites encore par-deſſus ; mais il eſt mieux de faire différentes piles pour ſéparer les Morues ſuivant leur grandeur, &

mettre à part celles qui ſont moins parfaites.

On arrime les barrils d'huile dans le devant de la cale, où l'on forme une ſoute ou un gaveau par une cloiſon qui les ſépare de la Morue.

Lorſque le temps eſt favorable, un vaiſſeau peut faire ſon chargement en huit jours; mais pour l'ordinaire il y emploie beaucoup plus de temps.

Pendant qu'une partie de l'Equipage eſt occupée à arrimer les Morues, le reſte travaille à regréer le bâtiment.

§. 31. *Du Déſarmement de l'Echafaud, & des autres Etabliſſements qu'on a faits pour la Pêche.*

On ſuit à cet égard différentes pratiques, ſuivant que les côtes ſont sûres & à l'abri du pillage. Quelquefois on laiſſe l'échafaud debout, & on renferme dans une cabane tous les uſtenſiles de la pêche, comme le cageot & les lavoirs qu'on démonte, les traîneaux, les civieres, rabots ou rouables, & le ſel, s'il y en a de reſte; on ferme cette cabane, & l'on met deſſus la porte un écriteau qui indique le nom du navire & du Capitaine à qui le tout appartient, afin qu'il ait droit de s'en ſervir s'il eſt aſſez heureux pour revenir l'année ſuivante. Quelques-uns rapportent chez eux, au retour de leur campagne, les menus uſtenſiles qui leur ont ſervi pour la pêche. A l'égard des chaloupes, on les tire à terre & on les cache dans le fort du bois, ou on les coule bas dans quelque lac, ou on les enfouit dans le ſable; tout cela quand il n'y a point d'habitations à portée de l'endroit où l'on a fait la pêche.

Dans d'autres endroits on démonte l'échafaud; on met les bois en pile à terre au-deſſus des marées, qui ne s'élevent pas beaucoup à toutes ces côtes. On fait de tous ces bois une pile, au milieu de laquelle on met les uſtenſiles de pêche, & on échoue les chaloupes dans quelque anſe. Quelques-uns ne démontent que le deſſus de leur échafaud qu'ils ont eu ſoin de conſtruire de façon à pouvoir être démonté aiſément. Lorſque les côtes ſont habitées, on laiſſe les échafauds en entier.

Ailleurs on conduit les chaloupes à portée des habitations ou de la maiſon du Gouverneur, qui ſe charge de les faire garder; par exemple, ceux qui ont établi leur pêche à Port-à-Choix, envoient leurs chaloupes à *Daingouratchart*, n'en réſervant que deux pour ramener leur monde, & tranſporter à bord les effets qu'ils ont à terre; ils coulent bas celles-là au havre de Port-à-Choix. Les uns tirent leurs chaloupes à terre, & mettent la quille en haut; d'autres ſe contentent, quand elles ſont à terre ſur des chantiers, de délivrer un bordage pour que l'eau puiſſe s'écouler; mais ils évitent de les laiſſer dans les havres où les Sauvages pourroient ſe les approprier.

Il ſeroit bien plus avantageux aux Pêcheurs d'avoir toutes leurs chaloupes échouées que coulées bas, à cauſe des difficultés qu'ils éprouvent quelquefois pour les retirer lorſqu'elles ſont priſes par les glaces; mais il vaut mieux en courir le riſque, que de les voir détruites par les Sauvages. Enfin, chaque Capitaine a ſoin de mettre ſon nom ſur les chaloupes qui lui appartiennent.

§. 32. *De la conſommation du Sel, & de celui qui reſte après que la Pêche eſt faite.*

Nous avons déja dit que la conſommation du ſel n'eſt pas plus fixe pour la Morue ſeche que pour la verte: un navire de deux cents cinquante à trois cents tonneaux ſe charge ordinairement de 2000 quintaux de ſel; & quand la pêche eſt bonne, il peut rapporter 3000 quintaux de Morue ſeche ou verte: nous en avons ſuffiſamment parlé plus haut.

Quand l'échafaud eſt aſſez grand & bien conſtruit, on y débarque quelquefois tout le ſel ſans en laiſſer à bord. En ce cas, on le met ſur l'échafaud dans une grande caiſſe *F*, *Pl. XV*, *Fig. 3*, qu'on nomme *Sauniere*; quand l'échafaud eſt trop petit, on y apporte tous les Dimanches le ſel du vaiſſeau pour la conſommation de la ſemaine. A l'égard du ſel qui reſte après la pêche, ou bien le Capitaine s'en défait en le troquant pour de la Morue ſeche, ou bien, s'il compte revenir l'année d'après, il le débarque & en fait un gros tas, comme *C*, *Pl. XV*, *Fig. 2*, & voici comme cela ſe fait. On prépare un terrein plus élevé que les grandes marées; on y forme un plancher avec du bois; on le couvre de gazons ſur leſquels on étend une natte, & on y met le ſel en monceau. On fait enſuite un grand feu avec des rames & les vieilles claies pour former une croûte qui eſt fort dure; enſuite on couvre la pile avec des nattes, & par-deſſus des gazons dont on forme un toit que l'eau ne pénetre pas: avec ces précautions le ſel eſt en état de ſe conſerver pourvû qu'on n'entame pas le monceau: l'année ſuivante on le trouve auſſi bon qu'on l'avoit laiſſé; il faut ſeulement rompre la couche avec une pioche, & piler les mottes avec des maſſes.

Chaque Capitaine marque le monceau qui lui appartient avec un écriteau qui porte ſon nom.

Mais ce ſel diminue quelquefois de moitié; c'eſt pourquoi il eſt ſouvent avantageux de le troquer pour du poiſſon ſec.

§. 33. *De la Morue qu'on appelle* blanche, *& de celle qu'on nomme* noire, pinée, brumée *ou* charbonnée.

Toutes ces dénominations dépendent de la couleur que les Morues prennent dans leur préparation, & forment en général deux eſpeces de Morue, ſavoir la blanche, & celles qui ont pris une couleur en ſe deſſéchant; car les termes de *noire*, *pinée*, *brumée*, & *charbonnée*, ſont ſynonymes, ou ne différent que du plus au moins; cependant j'ai éprouvé quelques difficultés à ſavoir en quoi conſiſtoient ces différences, & d'où elles procédoient; j'ai l'obligation à M. Deshayes, Commiſſaire de la Marine à Grandville, de m'avoir tiré de ce petit embarras.

La *Morue blanche* eſt celle qui a reçu beaucoup de ſel & qui a été ſéchée promptement; une partie du ſel ſe portant à la ſurface, y forme une eſpece de crême, ou comme une pouſſiere blanche d'où elle tire ſon nom.

La *Morue noire*, *pinée* ou *charbonnée*, &c, eſt celle qui a reçu peu de ſel, qui a été ſéchée doucement, & qui a éprouvé étant en pile une petite fermentation; cette couleur affecte particuliérement les Morues graſſes. Quoi qu'il en ſoit, cette Morue reſſue ſa graiſſe, & cette graiſſe combinée avec le ſel ſe deſſéchant à la ſuperficie, y forme une eſpece de pouſſiere rouſsâtre, quelquefois brune, diſtribuée çà & là, ce qui en certains endroits la fait nommer *brumée*, & en d'autres *pinée*. Cependant les Maîtres de grave les plus expérimentés ne peuvent pas à volonté faire de la Morue blanche, ou de la pinée; ſoit que cette différence dépende d'une préciſion dans la quantité de ſel qu'on ne peut obſerver, ou de la qualité du ſel, ou de la graiſſe plus ou moins abondante de la Morue, ou de l'état de l'air quand on prépare la Morue. Il réſulte de ces différentes circonſtances, que celui qui a pris toutes les attentions pour avoir de la Morue blanche, trouve ſon poiſſon piné au débarquement, pendant qu'un autre ne peut réuſſir à en faire de pinée, & que toute ſa Morue eſt blanche.

Au reſte voici le procédé qu'on ſuit, lorſqu'on déſire faire de la Morue pinée.

§. 34. *Maniere de faire la Morue qu'on nomme* pinée.

Quand on veut faire des Morues pinées, lorſque le poiſſon eſt aux trois quarts ſec, on l'étend la chair en deſſus ſur la grave par un temps de brouillards; & quand elle a pris de l'humidité, on la met en pile pendant quelques jours; elle s'échauffe & s'attendrit; enſuite on l'étend au ſoleil juſqu'à ce qu'elle ſoit bien ſeche. Cette Morue prend une couleur comme enfumée; mais elle eſt plus délicate que la blanche, c'eſt pourquoi on lui donne la préférence en Ponant; mais dans le Levant on aime mieux la blanche, quoiqu'elle ſoit moins délicate.

Comme cette préparation dépend d'une légere fermentation qu'on lui a procurée à deſſein, il eſt ſenſible que des Morues qu'on met en pile avant qu'elles ſoient ſuffiſamment ſeches, acquierent de même cette délicateſſe; c'eſt pourquoi on trouve dans les chargements des Morues pinées, ſans qu'on ait eu intention d'en faire.

§. 35. *Des Alleges qu'ont les grands Navires Pêcheurs qui paſſent en Provence, & de celles qu'on nomme* Saques *ou* Reſaques.

Quand on a fini la pêche de la Morue, & que les bâtiments ſont appareillés & chargés, ils partent pour ſe rendre à leur deſtination; mais nous avons dit qu'il y en avoit qu'on deſtinoit pour la Méditerranée.

Ces chargements ſe font avec de la Morue blanche bien *bénéficiée*. Les Levantins ne font pas cas de la Morue pinée; on ne leur porte que des Morues blanches choiſies. Aſſez ſouvent un Capitaine, qui n'a pas aſſez de ces Morues pour faire ſon chargement, en prend pour le compte des autres, & en ce cas, il eſt leur Commiſſionnaire; ou bien il prend un fret de 15 à 30 ſols par quintal de Morue, qu'il doit remettre à un Commiſſionnaire qu'on lui indique, n'étant obligé que de le décharger & de le mettre en magaſin; au reſte, il ſe fait différentes conditions, par leſquelles quelquefois le Capitaine qui a donné ſes Morues à un autre, ſe charge à ſon tour de rapporter en France la rogue, l'huile & la portion de l'Equipage qui ne doit pas ſuivre ſon vaiſſeau dans la Méditerranée; car le Capitaine qui ſe propoſe de paſſer le Détroit, ne garde que la partie de ſon Equipage qui lui eſt néceſſaire pour manœuvrer ſon bâtiment: ſur un Equipage de cent hommes, on en renvoie ordinairement ſoixante; il conſerve toujours les meilleurs Matelots; ceux qui ne ſont pas expérimentés ou qui ſont infirmes, ſont renvoyés, comme nous venons de le dire, par ces bâtiments qui retournent chez eux, ou on les met dans des petits navires qui n'ont été à la pêche qu'avec deux ou trois chaloupes, n'étant que de cent ou de deux cents tonneaux: ce ſont ces petits bâtiments qu'on nomme *Saques* ou *Reſaques*. Ils chargent à fret les huiles & la rogue. Le fret d'une barrique d'huile eſt ordinairement de 10 à 15 livres: on ne leur donne par homme qu'ils embarquent que 10 à 12 livres, quand ces hommes ſe fourniſſent de

de vivres, & à peu près 100 livres quand le Capitaine de la reſaque les nourrit : on convient du lieu où la reſaque débarquera. Il y a des Matelots qui en ſe louant pour la campagne, exigent du Capitaine un billet par lequel il s'engage de les renvoyer en reſaque. On embarque encore ſur les reſaques les Morues vertes qu'on a faites avec les groſſes pieces de Morue, ou à la fin de la campagne, lorſqu'on n'avoit pas lieu d'eſpérer aſſez de beau temps pour faire de la Morue ſeche.

Lorſque les Matelots qui reviennent en reſaque doivent ſe nourrir, leur Capitaine leur donne pour la traverſée 50 livres de biſcuit, 4 livres de beurre, autant de lard par homme, & pour cinquante hommes, quatre à cinq barrils de cidre ou de petite bierre.

Ordinairement ils font leur ſoupe en commun, & en ce cas on leur donne le matin place à la cuiſine.

Les Officiers Mariniers qui reviennent par les reſaques ſont mieux pourvus de vivres, & ils mangent à la table du Capitaine de la reſaque.

S'il reſte des vivres aux Matelots, ils leur appartiennent ; mais ſi la traverſée étant fort longue les vivres leur manquent, la reſaque leur en fournit, & en eſt rembourſée au retour par l'Armateur.

On accorde à ces paſſagers un coffre pour trois Matelots, dans lequel ils enferment leur biſcuit ; à l'égard de leurs hardes, ils les mettent dans des ſacs, & s'en ſervent pour oreiller.

Les Matelots paſſagers couchent ordinairement dans la cale ſur les barrils d'huile.

Ces barrils ſont preſque tout leur chargement, avec le peu de Morue qu'on a préparée en vert à la fin de la campagne, lorſqu'il n'étoit plus poſſible de la ſécher.

Comme les bâtiments qui viennent en reſaque ſont ordinairement petits, ils ne doivent pas ſe charger d'un trop grand nombre de paſſagers, & ſuivant la regle, ils n'en doivent prendre qu'un par tonneau.

Aſſez ſouvent les gros bâtiments qui doivent paſſer dans la Méditerranée, ont un reſaque à leur ſuite.

Mais quand un bâtiment Pêcheur n'a pas fait ſon chargement, il donne ſon poiſſon à celui qui paſſe dans la Méditerranée, & revient en reſaque.

En général les reſaques doivent rentrer aux Ports qui leur ſont preſcrits par celui qui a fait leur chargement.

§. 36. *Débarquement de la Morue.* *

Quand les navires ſont rendus au lieu de leur deſtination, le Capitaine fait mettre la Morue en magaſin pour la vendre, l'arrangeant comme elle étoit dans le bâtiment, & elle reſte ainſi couverte par des voiles, juſqu'à ce qu'on la livre à l'Acquéreur qui l'emmagaſine par paquets d'un quintal chacun.

A l'égard des Morues faillites ou viciées, on les emmagaſine à part, & on les vend au lot ou à la travée.

Pour que la Morue ſe conſerve bien, il faut que les magaſins ne ſoient ni trop humides ni trop ſecs ; mais autant qu'on le peut frais & ſecs. Il eſt vrai que dans les magaſins humides, la Morue augmente de poids ; mais elle s'y gâte, ſi elle y reſte long-temps. Dans les magaſins très-ſecs, outre qu'elle perd de ſon poids au préjudice de celui qui la garde, elle ſe rompt, ſe briſe, devient hors de vente, & tombe en rebut quoiqu'elle ſoit de bonne qualité.

Nous avons rapporté en ſon lieu quels ſont les défauts de la Morue verte, & en quoi ils conſiſtent : ceux de la Morue ſeche ſont à peu près les mêmes ; c'eſt pourquoi nous les rapporterons fort en bref.

1°. Dans le navire les Morues du deſſus & du deſſous des piles ſont ſujettes à être moins bonnes que les autres.

2°. Les Morues mal ſéchées ſont celles qui ont été miſes en groſſes piles, après avoir eſſuyé de la pluie, & avant que le ſoleil ou le vent euſſent diſſipé l'humidité ; elles ſont molaſſes, ſe ſéparent à la livraiſon, & ce poiſſon eſt regardé comme de médiocre qualité.

3°. Celles qui ont reſté trop long-temps à un ſoleil vif ſans les retourner, ſont dites *brûlées* ; elles ſe rompent par morceaux, ſur-tout ſi enſuite elles ont été pénétrées par l'humidité des brouillards, qui leur font plus de tort que la pluie.

4°. Quand les Morues un peu molles ont reſté en patte, en ce cas de groſſes mouches noires y dépoſent des vers, qui, quelquefois ne laiſſent que la peau & l'arête, à moins qu'on ne les expoſe à temps à un ſoleil vif qui fait périr tous les vers en deſſéchant le poiſſon.

5°. Les Morues *ramées* & *mouillées* ſont celles que les rames n'ont point empêché de toucher le vaigrage : l'humidité les noircit ; elles deviennent mollaſſes, & ſont entiérement perdues, ſur-tout quand le bâtiment fait eau.

6°. Quand les Morues ne ſont tachées qu'à une petite partie, on retranche cette partie, & le reſte eſt bon.

§. 37. *Du Commerce de la Morue ſeche.*

Outre ce qui s'en conſomme dans les Ports de l'Océan, principalement dans ceux où il ſe fait des armemens, on en trouve

* La traverſée de Terre-Neuve à Marſeille ſe fait quelquefois en trente-cinq ou quarante jours ; d'autres fois il faut trois mois ; celle de Terre-Neuve à Saint-Malo peut être de dix-huit à vingt jours.

un débit avantageux aux côtes d'Eſpagne, de Portugal, de Gênes, en Italie & au Levant. Mais pour tirer un avantage de ce commerce, il faut au lieu de le faire en argent prendre des marchandiſes de retour. En Eſpagne des laines, des vins, des fruits ſecs, des huiles, des étoffes de laine auxquelles les François donnent des apprêts qui changent à un tel point leur qualité, que ſouvent on les revend aux Eſpagnols qui les font paſſer aux Indes. Les Bordelois, les Nantois fourniſſent des Morues en Languedoc, où les grandes pieces ſont plus de recherche que les petites qui ſont de demande pour le Levant & pluſieurs Ports de la Méditerranée.

Les vaiſſeaux moruyers ſe nuiſent beaucoup les uns les autres, quand ils ſe rendent en trop grand nombre dans un canton. En Gaſcogne, en Guienne, en Languedoc, on recherche les groſſes Morues : on trouve le débit des petites dans la Méditerranée & à Lyon ; cependant à Marſeille on achette les grandes 30 ſols par quintal plus que les petites.

§. 38. *Lottiſſement des Morues.*

NOUS avons dit en traitant de la Morue verte qu'à la Rochelle, Bordeaux, Bayonne, Saint-Jean-de-Luz, on fait pour la Morue verte trois lots au triage, ſavoir, 1°. le poiſſon marchand ; 2°. le poiſſon moyen ; 3°. le rebut. A l'égard de la Morue ſeche, comme on eſtime les petites Morues, & que cette marchandiſe ſe vend au poids, on met ſeulement à part les pourries & les rompues.

Dans d'autres Ports on diſtingue 1°, le petit poiſſon marchand qu'on nomme *Fourillon* ; ce ſont les plus petites Morues griſes & pinées, mais marchandes. Il s'en conſomme beaucoup dans le Lyonnois & l'Auvergne, & il ſe vend avantageuſement dans les Ports où l'on fait des armements.

2°, On nomme le *grand rebut*, les grandes Morues qui ont été mal tranchées, ou qui ſont huileuſes, écorchées, tachées ou dures, qu'on nomme *brûlées*.

3°, Le *moyen rebut* comprend les petites & moyennes Morues qui ont les mêmes défauts que les grands rebuts. Ces Morues qui ſont de douze à quatorze pour cent meilleur marché que les autres, ſe vendent dans les pays de Vignoles, où on n'a pas beaucoup d'égard à la groſſeur des Morues ſeches, parce que, comme nous l'avons dit, elles ſe vendent au poids, excepté dans les Ports de Normandie où on les vend au compte, comme la Morue verte, & cent trente-deux Morues font un cent ; on en fait au triage pluſieurs lots ſuivant leur groſſeur & ſuivant qu'elles ſont bien conditionnées.

A Nantes, on diſtingue de ſept ſortes de Morues ſeches, ſavoir, 1°. Le poiſſon *pivé* qui eſt rouge & qui paroît comme poivré ; ce ſont les Morues les plus graſſes & les plus délicates : cependant ce poiſſon qui eſt recherché en Bretagne, en Anjou & en Touraine, n'eſt pas de vente à Paris, Lyon & Orléans.

2°. Le poiſſon *gris* qui n'eſt pas ſi cher que le pivé ou rouge ; on ne l'envoie que dans les Provinces où l'on eſtime le pivé ; & quand les Morues ſont graſſes, elles prennent du rouge dans les magaſins, & y deviennent pivées.

3°. Le *grand marchand*, qui doit être bien tranché, grand, point rompu ni taché.

4°. Le *moyen marchand* qui ne differe du grand que parce qu'il eſt moins gros. Ce ſont ces deux eſpeces qui ſe débitent le plus avantageuſement dans l'intérieur du Royaume ; les autres lots ſont des rebuts plus ou moins viciés.

§. 39. *Maniere d'apprêter la Morue ſeche dans les Cuiſines.*

IL faut commencer par mettre tremper les Morues dans l'eau ; il ſuffit pour les petites qu'elles y reſtent trente heures ; celles de moyenne groſſeur, qui peſent à peu près 1 livre, doivent reſter deux jours en trempe ; & celles qui ſont plus groſſes doivent tremper trois ou quatre jours : il eſt bon de changer l'eau tous les jours.

Lorſqu'on eſt preſſé, il faut faire chauffer l'eau juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir, laver la Morue dans une partie de cette eau, & la mettre en trempe dans le reſte avec un ſachet rempli de cendre : par cette méthode la Morue eſt plutôt en état d'être cuite, & l'addition de la cendre la rend plus délicate.

Pour la faire cuire, on la met ſur le feu dans de l'eau fraîche, & les uns l'entretiennent à un petit bouillon pendant un quart-d'heure, une demi-heure ou trois quarts-d'heure, ſuivant la groſſeur des Morues.

D'autres la tiennent pendant quatre ou cinq heures ſur le feu ſans faire bouillir l'eau.

La Morue étant cuite, il la faut ſervir à une des ſauces ſuivantes.

La ſauce des Provençaux eſt faite avec de l'huile, du poivre & du ſel, & un peu d'ail ; on broye le tout dans un mortier, & on fait chauffer cette ſauce pour la verſer peu-à-peu ſur le poiſſon, qu'on tient ſur des cendres chaudes.

On peut ſervir la Morue avec une ſauce blanche qu'on fait avec du beurre frais, de la crême, un peu de farine, un filet de vinaigre, & les aſſaiſonnements ordinaires. Cette ſauce étant bien cuite, on la verſe ſur la Morue qu'on a dépecée en petits morceaux.

On peut ajouter de fines herbes hachées, même une petite pointe d'ail ou d'échalotte, un zeſt d'orange haché bien menu, & d'excellente huile.

Si l'on veut l'accommoder au gras, on mettra de bon jus de viande au lieu de crême.

D'autres hachent des épinards bien menus, y ajoutent de la ciboule & du perſil, font cuire à moitié ces herbes dans la caſſerole, verſent cette ſauce ſur la Morue dépecée, y ajoutent un peu d'eau pour faire mittoner le tout pendant une heure; enfin on lie la ſauce avec de la mie de pain ou de la chapelure.

On peut mettre au fond d'un plat des épinards, du perſil, de la ciboule & un peu d'ail hachés menu, & à demi cuits dans l'huile, avec de la mie de pain, & arranger deſſus la Morue en petits morceaux, qu'on arroſera peu à peu avec l'huile dans laquelle les herbes auront cuit, & de la chapelure de pain; on couvre le plat d'un deſſus de tourtiere, pour faire cuire le tout entre deux plats, ajoutant de temps en temps un peu d'huile pour que le poiſſon en ſoit bien pénétré. Quelques-uns font revenir la Morue à la caſſerole dans du beurre ou de l'huile, font enſuite un roux avec de l'huile ou du beurre, de la farine, un oignon haché bien menu, & un anchois; on mouille ce roux avec du vin blanc; on aſſaiſonne le ragoût de poivre & de ſel, d'un anchois & d'une poignée de câpre, ſi l'on veut, un peu d'ail & une feuille de laurier; on fait mitonner la Morue diviſée par morceaux dans ce ragoût pendant une demi-heure.

Pour faire un plat agréable, on hache de la Morue cuite avec de fines herbes, de la mie de pain trempée dans du lait, des œufs, & les aſſaiſonnements que l'on jugera convenables; on donne à ce hachis la forme d'un poiſſon, qu'on dore avec un jaune d'œuf; on le dreſſe ſur des tranches de pain, & on le fait cuire au four, de ſorte qu'il devient blanc; on le ſert avec une ſauce faite de bon bouillon & du jus de citron.

On fait encore frire des morceaux de Morue dans un peu d'huile ou de beurre; & avec du beurre ou de l'huile, on fait un roux qu'on releve par des aſſaiſonnements, un filet de vinaigre & un oignon haché: cette Morue au roux eſt aſſez bonne.

La Morue ſe peut manger au ſortir de l'eau, où on la fait cuire avec une rémolade.

On couvre encore la Morue de chapelure, & on la met ſur le gril en l'arroſant d'huile ou de beurre.

Quelques-uns mangent cette Morue crue avec du pain, en guiſe de fromage, ou dans de la ſalade, comme du Thon mariné; d'autres la font cuire à demi ſous les cendres, l'ayant enveloppée dans du papier.

Enfin elle peut entrer dans beaucoup de mêts comme aſſaiſonnement.

Article Seizieme.

De la Péche de la Morue au Nord; & des différentes préparations qu'on lui donne.

Je crois qu'on peut regarder le Nord de l'Europe comme la ſource de quantité de poiſſons qui ſe répandent dans tout l'Océan. Ces mers ſont très-poiſſonneuſes; on y prend, outre des Cétacées de différentes eſpeces, des Lingues, de grands Lieux, des Colins, des Merlus, de grandes Lottes qui ſont des eſpeces de Lingues, des Egrefins, des Flétans, des Raies, des Turbots, des Grondins, du Hareng, des Sardines, des Maquereaux, * & quantité d'autres excellents poiſſons que les naturels du pays, qui vivent en grande partie de poiſſon, conſomment frais ou ſéchés; il n'y a guere que la Morue franche ou le Cabillaud qui entre dans le commerce: ce qui doit nous engager à nous en occuper preſque uniquement, au moins pour le préſent.

On ne prend point ou fort peu de Morues dans la Méditerranée; on en pêche quelques-unes ſur nos côtes, davantage dans la mer d'Allemagne, ſur-tout au Nord de l'Ecoſſe & de l'Irlande; mais on en trouve beaucoup plus dans l'Amérique Septentrionale, ainſi qu'au Nord de l'Europe, en Iſlande, Schettland, au Groenland, en Danemarck, en Norvege, en Ruſſie, &c; & comme ce poiſſon ſe trouve d'autant plus abondant qu'on tire plus vers le Nord, je crois que c'eſt avec raiſon que j'ai dit au commencement de l'Article troiſieme, qu'il faut en chercher la principale ſource dans les climats froids: je ne prétends cependant pas qu'il ne s'en éleve point dans nos mers; il ſuffit, pour ſe convaincre du contraire, de faire attention que les Pêcheurs de la Manche en prennent quantité de jeunes qui ne ſont pas plus groſſes que de petits Merlans.

M. Anderſon, homme d'eſprit & très-laborieux, à qui nous ſommes redevables

* On imagine bien que tous ces poiſſons ont des noms particuliers dans les différents Royaumes du Nord; mais j'ai cru devoir les rapporter, autant que je l'ai pu, aux noms François, pour me rendre plus intelligible, au moins dans le Pays où j'écris.

d'une Hiſtoire Naturelle d'Iſlande, me paroît avoir beaucoup multiplié le nombre des eſpeces de Morues ou Cabillauds, ſoit en ayant égard à de ſimples variétés, ſoit en comprenant dans ſon Ouvrage tous les poiſſons qui ſont de la famille des Cabillauds.

M. Aſcanius fait le même reproche à M. Klein. Nous n'avons garde de blâmer ces célébres Auteurs, puiſqu'en entrant dans ces détails, ils ont rendu leur Hiſtoire Naturelle plus complette; mais comme nous nous propoſons de ne conſidérer les pêches du Nord que relativement au commerce de leurs poiſſons, & aux exportations qui s'en font, nous ſommes diſpoſés à ſuivre M. Horrebows, qui a plus conſidéré la pêche du côté du Commerce, qu'en Naturaliſte. Nous laiſſerons à l'écart toutes les queſtions qui partagent les Auteurs qui ont traité des poiſſons des mers du Nord, jugeant que c'eſt aux ſavants Naturaliſtes Danois, Suédois & Ruſſes, à prononcer ſur des articles où nous ne pourrions que propoſer des conjectures.

Il me paroît que les mots *Dorſch* & *Torsk* ſont dans le Nord des termes génériques qu'on attribue à tous les poiſſons du genre des Aſellus ou Gadus; ce qui n'empêche pas qu'on ne donne particuliérement ce nom à une eſpece plutôt qu'à une autre.

M. Horrebows, qui a ſéjourné pluſieurs années en Iſlande, aſſure que le Torsk des Pêcheurs du Nord, eſt le Cabillaud des Hollandois, *Aſellus major vulgaris*; que le Torſchet ou Tiſling des Iſlandois eſt un diminutif de Torsk, ou de jeunes Torſch qu'on nomme *Bergen-Fiſch* en Danemarck: il ajoute que les Torſch de moyenne grandeur ſont nommés *Titthing* par les Iſlandois, & *Mittel-Dorſch* par les Danois; ſuivant lui, il y a trois ſortes de Cabillauds en Iſlande; le premier qu'on appelle *Dorſch* eſt le meilleur; il eſt connu en Danemarck ſous le nom de *Kabliau*; le moyen eſt nommé en Iſlande *Stuttingen*, & les petits *Tiſling*: ces trois eſpeces ſont reconnues pour être des Torſch de différents âges, & qui ne different les uns des autres que par la grandeur. Il dit encore que le Lingen, Lips des Iſlandois, ou le Oefs des Norwégiens, eſt l'*Aſellus longus*, qui eſt encore une eſpece de Torſch, quoique plus long & moins gros que l'autre; nous en parlerons dans la ſuite. D'où on peut conclure que, ſuivant M. Horrebows, le Torſch & le Cabillaud, ou notre Morue, indiquent le poiſſon le plus propre à faire les différentes eſpeces de Stokfiſch dont nous nous propoſons de parler, laiſſant à l'écart les Stokfiſch qu'on prépare avec les Lize & le Wittelingue, &c. qui paroiſſent être des poiſſons du genre des Lieux, Merlus, Merlans, &c; & pour appercevoir combien il nous ſeroit difficile de nous reconnoître dans la nomenclature de tous les peuples du Nord, il ſuffit de ſe rappeller les difficultés que nous avons éprouvées en France, pour reconnoître quels ſont les poiſſons auxquels nos Pêcheurs donnent des noms ſi différents.

§. 1. *Quelles ſont les Pêches que les Hollandois, Anglois & François, &c, peuvent faire dans les mers du Nord; & idée générale tant de leurs Pêches que de leur Commerce.*

Les Pêcheurs de toutes les Nations peuvent faire leur métier dans toutes les mers du Nord, pourvu qu'ils tiennent la mer dans leurs bâtiments; car les Iſlandois, Norwégiens, &c, ne permettent pas aux Pêcheurs étrangers d'approcher de leurs côtes pour y préparer leur poiſſon: comme ils doivent reſter dans leurs vaiſſeaux, ils ſont obligés de préparer leur Cabillaud en vert. Si néanmoins quelques bâtiments ont ſouffert une avarie conſidérable, on leur permet l'entrée des Ports pour ſe radouber; mais ils ſont ſurveillés, & on leur interdit l'uſage des côtes pour la préparation du poiſſon. Ainſi tous les Pêcheurs étrangers préparent leurs poiſſons en verd, les uns en grenier, & la plupart en tonnes.

Comme ces opérations ne différent point de ce qui ſe pratique ſur le grand Banc, nous renvoyons à ce que nous en avons dit, Article IX, *page 66 & ſuivantes*.

Nous remarquerons ſeulement que, comme dans pluſieurs parages on peut commencer la pêche de bonne heure, quelquefois dès le mois de Janvier, il eſt poſſible de primer les Pêcheurs de Terre-Neuve, qui ne peuvent guere s'établir ſur le Banc qu'en Avril ou Mai; mais pour cela il faudroit que les intéreſſés convinſſent qu'auſſi-tôt que toute la flotte auroit de quoi faire un chargement, tous les vaiſſeaux donneroient leur poiſſon à un bâtiment qu'on expédieroit pour l'endroit où l'on ſe propoſeroit d'en faire la vente, en tenant un état des poiſſons que chaque Capitaine auroit fourni, pour lui en faire raiſon après la vente.

Les poſtes où l'on a coutume de s'établir pour faire la pêche du Cabillaud, ſont l'Iſlande, Férol, l'Hittland ou Schettland, le Danemarck, la Norwege, ou Kola en Ruſſie.

Mais un des meilleurs poſtes que les Etrangers puiſſent occuper, eſt un banc ou rif qui eſt ſitué vers les côtes de Danemarck, en s'établiſſant, autant qu'il eſt poſſible, entre la petite Iſle d'Ingland & la côte de Jutland, qui étant fort élevée, les met à couvert des grands vents qui ſont très-contraires à la pêche.

Les Anglois, les François, les Hollandois, les Hambourgeois, &c, ne vont pas ſeulement au Nord pour faire la pêche de la Morue, mais encore pour faire la traite de celle qui a été pêchée & préparée par les

les Naturels du pays, de ſorte qu'on y fait annuellement des chargements conſidérables, qu'on rapporte en échange des effets qu'on y a portés. Ces chargements ſont du Stockfish, des huiles & des dents de poiſſon, des barbes de Baleine, de la rave, &c. En allant ou en revenant d'Iſlande, pluſieurs bâtiments touchent à Schetland où l'on trouve des Morues préparées, comme en Iſlande & en Norwege, &c. Quelques François vont au Nord avec de petits bâtiments depuis vingt juſqu'à cinquante tonneaux; alors ils ne paſſent guere Schetland, & ils font autant l'achat du poiſſon en échange de vivres que la pêche; ils partent à la fin d'Avril, & reviennent vers la fin de Juillet.

Les Hollandois, outre le commerce qu'ils font avec les Iſlandois & autres habitants du Nord, font la pêche dans les mers d'Iſlande & de Schetland; ils préparent, comme nous l'avons dit, leur poiſſon dans des tonnes; & en revenant, ils continuent ſouvent leur pêche juſqu'en hiver ſur le Doggers' bank, à moins qu'ils n'aillent à Jermuth en Septembre pour la pêche du Hareng.

Les Anglois de Jermuth vont à cette pêche avec les mêmes Quaiches dont ils ſe ſervent pour le Hareng, ayant douze hommes d'équipage; il leur faut peu de temps pour ſe rendre de Jermuth en Iſlande & à Schetland, où ils font le troc de marchandiſe pour du Stockfish; ils s'établiſſent auſſi pour la pêche à la dérive ſur leur borſet à quinze ou vingt lieues des Orcades; & après y avoir reſté pluſieurs ſemaines, ils reviennent avec leur charge: ordinairement ils tranchent leur Morue à plat, & la ſalent en grenier.

Les Anglois, Hollandois & François qui vont faire la pêche de la Morue dans le Nord, embarquent des ſaines pour prendre des Harengs ou Sardines qui leur ſervent à amorcer leurs haims. Quand la pêche de la Morue eſt ingrate, & que celle du Hareng eſt abondante, ils en ſalent quelques barrils.

Pour prendre des Grondins, qui ſont dans le Nord plus gros & plus camus que ceux qu'on pêche ſur nos côtes, & dont on ſe ſert pour amorcer les haims, on traîne à la remorque quelques lignes chargées d'haims, amorcés d'entrailles de Morue.

Quand les Pêcheurs ont leur ſaine dehors, comme ils fillent lentement, étant ſoutenus par leur filet, l'Equipage ſe range des deux bords pour mettre leurs lignes à la mer, *K*, *Pl. XI*, *Fig.* 1; mais quand, n'ayant point leurs ſaines à la mer, ils dérivent quelquefois avec aſſez de vîteſſe, ils ne pêchent qu'au bord du vent, comme *L*, *Pl. XI*, à moins qu'il ne faſſe un calme plat; auquel cas on pêche également des deux bords. On ne fait point de galerie comme à Terre-Neuve; la plupart de ces petits bâtiments ayant peu de rentrée, ils ſe contentent d'élargir le plat-bord avec une planche ſur laquelle poſent les lignes, & ils ne font point d'abri comme ſur le grand Banc; ils s'appareillent à peu près comme le bâtiment *K*, *Pl. XI*, *Fig.* 1.

§. 2. *Pêche de la Morue par les Anglois avec un Borſet.*

Nous avons dit que les Anglois ou les Ecoſſois pêchoient la Morue à vingt ou trente lieues des Orcades, étant halés par un borſet: il eſt bon de détailler cette façon de pêcher.

Lors donc que ces Pêcheurs ſont pris de calme, ils ſe ſervent quelquefois pour haler leur bateau d'une voile qu'ils mettent à l'eau, ou d'un borſet à peu près ſemblable à celui que nous avons décrit, *Pl. XXXVIII*, ſeconde Section de la premiere Partie, en parlant de la pêche à la Drege.

Ce borſet *A*, *Pl. XI*, *Fig.* 1, eſt quelquefois à 60 ou 80 braſſes en avant du bateau *B*; mais on frappe à chaque extrémité *C*, *D*, de la vergue une auſſiere ou un grelin *E*, *F*, l'un deſquels paſſe par l'écubier de bas-bord, & l'autre par celui de ſtribord. Les deux écoutes *G*, *H*, de la voile du borſet qui eſt dans l'eau, ſont frappées ſur les auſſieres dont nous venons de parler, à environ 25 braſſes des angles ou points de cette voile; bien entendu que le courant de la marée qui tient ici lieu de vent pour haler le bateau, doit donner dans la voile du borſet & l'enfler; car le bâtiment n'a aucune voile dehors. La voile du borſet eſt ſeule chargée de ſa remorque; les vergues & les mâts de hune ſont amenés ſur le pont; mais comme les cordages *E*, *G*, *F*, *H*, ſont très-près de la ſurface de l'eau, ils diminuent l'agitation du bâtiment lorſqu'il y a de la lame, & ils l'entretiennent dans la direction du courant, lors même qu'il ſe trouve le bout au vent; à cette façon de pêcher les Ligneurs ſe rangent ſur les deux bords.

Après avoir donné une idée des Pêches que les Nations Etrangeres vont faire dans les mers du Nord, il ſemble que je devrois détailler les différentes façons de pêcher des Naturels du pays; mais comme je me propoſe d'entrer à ce ſujet dans de grands détails, j'ai cru plus convenable d'expoſer les différentes préparations que ces Peuples donnent à leur poiſſon. On appercevra dans la ſuite quelles ſont les raiſons qui m'ont déterminé à prendre ce parti.

§. 3. *De la préparation du Cabillaud au Nord par les Naturels du pays.*

Les Pêcheurs du Nord, peut-être à l'imitation des nôtres, préparent quelques Morues vertes en tonne & au ſel; ils

nomment cette préparation *Klippfish** en tonne : elle differe peu de celle que les Hollandois appellent de même, ou l'*Abberdan ;* & voici la méthode que ſuivent les Danois. Quand ils ont pêché des Torſch & qu'ils les ont conduits à terre, ils leur tranchent la tête, les ouvrent, les vuident & ôtent l'arête ; puis les mettent *Pl. XIX*, *Fig.* 3, dans des caiſſes *A*, où ils trempent pendant une huitaine de jours dans une forte ſaumure de ſel de France, s'ils en ont, ou à ſon défaut de ſel de Portugal ; ils les retirent enſuite de cette ſaumure, & les arrangent les uns ſur les autres, comme en *B*, pour laiſſer égoutter la ſaumure ; ils les mettent même en preſſe ſous des planches chargées de pierres, & finiſſent par les arranger dans des tonnes avec du ſel de Portugal le plus gros qu'ils peuvent trouver. Cette méthode eſt aſſez bonne quand elle eſt exécutée par les Danois ; mais il n'en eſt pas de même quand ce ſont les Iſlandois qui font cette préparation ; ils tranchent mal leur Torſch, & font ſi malproprement toutes leurs opérations, que leur Klippfish eſt peu eſtimé. Il eſt vrai que comme il leur faut du ſel & des barrils, ils ont ſouvent peine à s'en procurer ; néanmoins le peu de Klippfish qu'ils préparent ſe débite bien dans la Baltique.

L'embarras d'avoir des futailles engage les Iſlandois, & ſur-tout les habitants de la Norwege, depuis Dronthem juſqu'à un degré au-deſſus de Berghen, à préparer quelques Torſch d'une façon qu'on nomme *Platfish*, qui approche de la Morue ſeche qu'on prépare dans l'Amérique Septentrionale ; mais il s'en faut beaucoup que leur poiſſon ſoit auſſi blanc & auſſi bon que celui de cette partie de l'Amérique, parce qu'ils ne prennent pas les précautions convenables pour ôter tout le ſang. Il eſt vrai qu'ils ont peu de bonnes graves ; mais ils ſavent très-bien former des vigneaux, & profiter des rochers pour étendre leur Morue, *Pl. XIX*, *Fig.* 2. Au reſte, voici comme ils préparent leur Platfish ; quelquefois ils conſervent la tête ; d'autres fois ils la retranchent ; après avoir vuidé & lavé leurs Torſch, qu'ils tranchent dans toute leur longueur, ils les laiſſent tremper une demi-journée dans de l'eau pour en faire ſortir le ſang ; enſuite ils les lavent une ſeconde fois, & les arrangent en tas avec du ſel d'Eſpagne pendant trois fois vingt-quatre heures ; puis ils en forment de nouvelles piles pour en laiſſer écouler la ſaumure ; & quand le poiſſon a pris un peu de conſiſtance, ils le mettent quelque temps en preſſe pour l'applatir & en exprimer encore mieux la ſaumure ; enfin ils les étendent ſur des roches ou des vigneaux dans un endroit où ils ſoient expoſés au vent frais, *Pl. XIX*, *Fig.* 2.

* Suivant M. Horrebows *Klippfish* dérive de *Klippen*, qui ſignifie *pierre*, parce qu'on le charge avec des pierres.

Les Hitlandois n'ayant que de petits bateaux, & leur Iſle étant environnée d'une mer qui eſt ſouvent orageuſe, ils ne peuvent pêcher l'hiver, & ils préparent le poiſſon qu'ils pêchent l'été en Flackfish, à peu près comme nous venons de l'expliquer. Ils le font ſaumurer dans du ſel blanc d'Ecoſſe ; & après l'avoir laiſſé égoutter, ils l'étendent ſur des rochers ; mais ils conſervent la tête, qu'ils ouvrent en deux ; ils la ſalent avec ſoin ; quand elle eſt deſſéchée comme le reſte, elle ſe conſerve, & fait un bon manger.

Ces Torſch qui ont été pénétrés de ſel ont une ſoupleſſe que n'ont point les poiſſons qu'on ſeche ſans ſel ; ce qui n'empêche pas qu'ils ne ſe conſervent aſſez long-temps, & qu'ils ne ſoient plus eſtimés que ceux qui n'ont point été ſalés ; car ils ſe vendent plus cher. Je crois que quand les Torſch ont été préparés, comme je viens de le dire, avec les ſoins, l'attention & la propreté convenables, ils ſont aſſez eſtimés à Coppenhague.

Je parlerai dans la ſuite du Flackfish préparé ſans ſel ; mais il faut auparavant expliquer ce que c'eſt que les poiſſons ſimplement deſſéchés & point ſalés, qui ſont connus en général ſous le nom de *Stockfish*.

Les préparations des Torſch dont nous venons de parler, reviennent aſſez à celles que nos Pêcheurs donnent aux Cabillauds ou Morues qu'ils prennent dans l'Amérique Septentrionale ; mais nous allons parler des préparations qui ſont en quelque façon propres aux Pêcheurs du Nord. Elles conſiſtent à faire ſécher les Torſch ſans les ſaler : c'eſt ce qu'on nomme le *Stockfish*. Commençons par expliquer plus préciſément ce qu'on entend par ce terme.

§. 5. *Du Stockfish ou poiſſon deſſéché ſans ſel, & de ſes différentes eſpeces.*

Le *Stocfiſch*, *Stocvish*, ou *Stockfish* : ce terme qui eſt compoſé de deux mots Allemands, ſavoir *Stock*, qui veut dire bois, & *Fish*, poiſſon, eſt un terme générique qui veut dire poiſſon en bâton, ou poiſſon réduit par le deſſéchement à la dureté d'un bâton. Quelques-uns penſent que le terme de *Stockfish* ſignifie poiſſon à billot, parce que, quand on l'apprête pour le manger, il faut le battre ſur un billot : cette étymologie me paroît moins naturelle que la précédente.

Quoi qu'il en ſoit, le terme de *Stockfish* eſt entendu dans toute la haute Allemagne & uſité dans toutes les langues du Nord, pour ſignifier toute ſorte de poiſſons que l'on conſerve ſans ſel par le ſeul deſſéchement.

Les Norwégiens & les Pêcheurs voiſins de la mer Baltique deſſéchent preſque tout le poiſſon de mer qu'ils prennent, en le ſuſpendant par la queue au-deſſus de leurs fourneaux avec une corde qu'ils attachent au plancher de leurs cabanes, & ces poiſſons

qu'on pourroit nommer *Fumés* ou *Boucanés*, ainſi que ceux qui ſont deſſéchés par le vent, ſe nomment *Stockfish* ſans diſtinction des eſpeces de poiſſons qu'ils ont ainſi préparés.

Auſſi Rondelet dit que les Marchands d'Anvers lui ont fait voir ſous le nom de *Stockfish* toutes ſortes de poiſſons deſſéchés à l'air ou à la fumée, tels que Raies, Soles, Plies, Turbots, &c. Le Stockfish n'eſt donc point une eſpece particuliere de poiſſon, comme pluſieurs Auteurs l'ont penſé; ce n'eſt point le poiſſon qui s'appelle *Stockfish*; c'eſt la façon de le préparer qui donne ce nom indifféremment à toute ſorte de poiſſon. Cependant comme il n'y a guere que le Torſch ainſi préparé qui ſoit admis dans le commerce, les Marchands Hollandois ne ſe chargent guere que de ce poiſſon, & l'on ne connoît dans nos Provinces ſous le nom de *Stockfish* que la Morue ſéchée ſans avoir été ſalée. Quoique dans le Nord on diſtingue beaucoup d'eſpeces de Stockfish par des dénominations qui ne ſont guere connues même des Négociants qui en font le plus grand commerce, tels que *Bremer l'Ange*, *Berger l'Ange*, *Zaartsfish*, je ſoupçonne que ces dénominations populaires & locales veulent dire Lingue de Brême ou de Berghen, ou poiſſon de Zaarts; mais on donne au Stockfish d'autres dénominations qui méritent plus d'attention, parce qu'elles dépendent des différentes préparations qu'on a données aux poiſſons. Quelques-uns conſervent particuliérement le nom de *Stockfish*, d'autres prennent celui de *Flackfish* préparé ſans ſel, *Hengfish*, *Rotſchair*, *Langfish*, *Rondfish*. Nous eſſaierons de faire connoître ces différentes eſpeces de Stockfish que préparent les Danois, les Iſlandois, les Schetlandois, les Norwégiens & les autres peuples du Nord.

Il ſuit de ce que nous venons de dire que toutes les eſpeces de Stockfish ſont du poiſſon qui a été deſſéché ſans avoir été ſalé. M. Anderſon remarque fort à propos à cette occaſion, que qui ne connoîtroit qu'un climat tempéré & humide, comme le nôtre, auroit peine à concevoir comment un poiſſon auſſi gros & auſſi gras que le Torſch, peut ſe conſerver ſans être ſalé pendant pluſieurs années, étant entaſſé quelquefois à l'air, & être tranſporté dans des climats fort différents; car il eſt de fait que le Stockfish qui a été bien préparé, & qu'on ſerre avec ſoin dans des magaſins, ſe peut conſerver pendant dix ans ſans s'altérer; mais le vent de Nord froid & ſec qui regne au printemps, vraie ſaiſon pour la préparation des poiſſons, s'oppoſe à la fermentation, & deſſeche bien mieux le poiſſon que les chaleurs humides de notre climat, d'autant que dans le Nord même, l'été n'eſt pas une ſaiſon favorable au deſſéchement du poiſſon; le ſoleil fait éclorre des inſectes qui l'endommagent, & occaſionne une fermentation toujours fâcheuſe.

§. 5. *Du Rondfish.*

On nomme *Rondfish*, ou dans le commerce *Stockfish rond*, des Torſch qui étant deſſéchés, ſont longs, ronds & roides comme des bâtons.

On en prépare dans tout le Nord; mais comme les Norwégiens ont la réputation de le préparer très-bien, en adoptant le terme de *Rondfish*, nous allons détailler la méthode qu'ils ſuivent.

On ne peut préparer ainſi les Torſch que depuis le commencement de Janvier juſqu'à la fin d'Avril; paſſé ce temps, l'air n'eſt plus aſſez ſec pour deſſécher des poiſſons qui ſont gros, gras, & qu'on laiſſe preſque dans leur entier.

A la partie Méridionale de l'Iſlande, il fait ordinairement trop chaud en Mai pour deſſécher parfaitement ces poiſſons. Il n'en eſt pas de même à la partie Septentrionale où l'on ne peut commencer la pêche qu'à la mi-Mai, à cauſe des glaces qui viennent du Groenland. Ils peuvent bien, malgré les glaces, prendre toute l'année quelques poiſſons pour leur conſommation, mais pas en aſſez grande quantité pour faire du Stockfish rond. Mais la fraîcheur de l'air de ce côté de l'Iſle ſubſiſte aſſez long-temps pour qu'ils puiſſent en préparer, quand les glaces leur permettent de faire la pêche.

La préparation du poiſſon en Rondfish eſt bien ſimple. Quand on a tranché la tête des Torſch, qu'on les a ouverts juſqu'à l'anus pour les vuider, on les lie deux à deux par la queue avec une ficelle, & on les ſuſpend à des perches qu'on diſpoſe en quarré, *D*, *Pl. XIX*, *Fig.* 3; ils reſtent ainſi expoſés aux injures de l'air pendant ſept ou huit ſemaines, plus ou moins, ſuivant la température de l'air: le temps le plus favorable eſt un vent de Nord froid & ſec; le poiſſon en ſe deſſéchant ſe retire ſur lui-même & devient rond ſans qu'il ſoit néceſſaire de lui faire prendre cette forme avec les mains. Quand il eſt en cet état & bien dur, il ne court plus riſque d'être attaqué par les inſectes: alors les Norwégiens le mettent chez eux en tas comme du bois à brûler, en attendant qu'il ſe préſente des Acquéreurs: c'eſt une des principales branches du commerce des Hollandois en Norwége; les Hambourgeois, les Anglois, les Dunkerquois en tirent auſſi directement ou indirectement.

Nous avons déja dit qu'on fait du Rondfish en Iſlande; mais il n'eſt pas auſſi eſtimé que celui de Norwege, ſoit que cela dépende de la nature du poiſſon ou de la ſéchereſſe de l'air.

§. 6. *Du Clipfish ou Klippfish ſans ſel.*

Nous avons dit que les Danois préparoient les Torſch en vert, en les ſalant dans des tonnes, à peu près comme les Hollandois font leur Abberdan, & qu'ils les nomment *Klippfish*. Les Hitlandois & les Schetlandois font un autre Clipfish qui, à cela près qu'il n'eſt pas ſalé, reſſemble aſſez aux Morues ſeches que nos Pêcheurs préparent à Terre-Neuve.

On dit que le terme *Clipfish* dans la langue des Schetlandois ſignifie *poiſſon de roche*, parce que, pour le faire ſécher, ils l'étendent ſur des roches, *Pl. XIX*, *Fig.* 2.

Comme les Hitlandois & les Schetlandois ont la réputation de bien préparer cette ſorte de Clipfish, nous allons rapporter leur méthode.

Quand ils ont coupé la tête de leurs Torch, qu'ils les ont tranchés dans preſque toute leur longueur, & arraché la plus grande partie de la groſſe arête, ils arrangent leurs poiſſons les uns ſur les autres dans de grandes caiſſes de bois qui peuvent contenir juſqu'à cinq cents poiſſons.

On remplit ces caiſſes, qui ſont établies au bord de la mer, avec de l'eau de mer dans laquelle les poiſſons reſtent ſept à huit jours; puis ils les en retirent, & les mettent en tas pour laiſſer égoutter l'eau qu'ils ont pris; ils les chargent même avec des pierres pour exprimer leur eau, & les applatir; au bout de quelques jours, ils les étendent ſur des rochers ou de groſſes pierres, *Pl. XIX*, *Fig.* 2, ou, à leur défaut, ſur des vigneaux ou banquettes qu'ils conſtruiſent à pierre ſeche. Quand ils ſont bien ſecs, ils les rangent en tas dans des magaſins, ayant ſoin de les préſerver de l'humidité. Cette précaution eſt encore néceſſaire en les embarquant dans les vaiſſeaux; car quand ce Clipfish a été bien préparé, il ſe conſerve très-bien, pourvu qu'on le tienne ſéchement & à l'ombre.

La plus grande conſommation du Klippfish & des autres eſpeces de Stockfish ſe fait dans les endroits où ſe font les grands armements, & dans les pays Catholiques de la haute & baſſe Allemagne.

§. 7. *Du Flackfish.*

Comme en Iſlande le vent n'eſt plus aſſez froid & aſſez ſec dans le mois de Mai, au moins dans une partie de cette Iſle, pour deſſécher parfaitement les Torſch entiers, au lieu de faire du Rondfish, on fait du Flackfish, terme qui ſignifie *poiſſon fendu*; ſuivant M. Horrebows, ce mot vient de *Flack*, qui veut dire étendre à plat. Pour cela, après avoir tranché la tête & ouvert le corps dans toute ſa longueur du côté du ventre pour emporter les entrailles & la groſſe arête juſqu'à la troiſieme vertebre au-deſſous de l'anus, ſi le temps paroît diſpoſé au beau, on les arrange deux à deux, chair contre chair, ſur des banquettes faites à pierre ſeche ou ſur des vigneaux d'un pied & demi de hauteur; ſi le temps n'eſt pas diſpoſé au beau, ils forment avec leurs poiſſons de petits tas qu'ils nomment *Caſes*, mettant toujours la peau en-deſſus, & ils reſtent en cet état juſqu'au beau temps qui eſt un vent ſec, froid & conſtant, qu'il faut quelquefois attendre trois ou quatre ſemaines; ſi ces temps tardent trop long-temps, les poiſſons contractent quelque altération qui les font nommer par les marchands *Caſés*.

Auſſi-tôt que le temps favorable eſt venu, les femmes défont les caſes, & étendent les poiſſons ſur les vigneaux, ayant ſoin de les retourner deux ou trois fois par jour, obſervant que la queue de l'un réponde à la gorge de l'autre; & quand il ſurvient de la pluie, on met la peau en-deſſus pour prévenir que la chair ſoit tachée. Il faut quelquefois quatorze à quinze jours pour le deſſécher; mais lorſque le vent du Nord eſt un peu fort & très-ſec, le deſſéchement ſe fait bien plus promptement: cependant on craint les gelées un peu fortes qui endommagent le poiſſon.

Quand le poiſſon eſt bien ſec, on en fait de gros tas ſur les vigneaux, mettant tête contre queue, & alors il ne court point riſque de devenir caſé; il continue même à ſe deſſécher; ainſi il attend, ſans s'endommager, que des Marchands Danois viennent l'enlever. Lorſqu'on le tranſporte aux places de commerce, on l'entaſſe comme des meules de foin, qu'on a l'attention de couvrir quand il pleut; car ſi l'on embarquoit le Flackfish humide, il ſe gâteroit dans le tranſport.

Comme le poiſſon ainſi préparé paſſe pour être le plus délicat, il ſe vend plus cher que le Rondfish. On prépare en Iſlande des poiſſons du genre des Egrefins & des Merlans en Flackfish; mais les Marchands les eſtiment peu; ils ne veulent que le Flackfish de Torſch ou de Ling, & il n'y a que la rareté de ce poiſſon qui les engage à en prendre d'autres eſpeces.

§. 8. *Du Rothſckair ou Rodſchier des Norwégiens, ou Rotskæring des Danois.*

Ces termes ſignifient, ſuivant l'idiôme des deux langues, poiſſon fendu dans toute ſa longueur, qui étant ſec, forme comme deux longues racines.

Ce que les Norwégiens appellent *Rodſchier*, differe peu du Flackfish. Ils coupent le poiſſon dans toute ſa longueur juſqu'à la queue, après avoir ôté l'arête. Ces deux pieces

pieces tenant enſemble par la queue, on les fait ſécher en les ſuſpendant comme le Rondfish. La plus grande partie eſt faite avec les petits Torſch qu'on prend près de la côte. Comme ce poiſſon eſt plus délicat que le Rondfish, on le nomme *Zaartsfish* de Norwege : quand ce poiſſon eſt ſec, il reſſemble à deux cordes réunies par un de leurs bouts. On en prépare un peu dans les Iſles de Froë & Weſtmenoë ; mais on eſtime mieux celui de Norwege. La principale conſommation de ce poiſſon ſe fait dans les Couvents attachés à l'Egliſe Romaine.

On prépare le Rodſchier dans le mois d'Avril, lorſqu'on ne pourroit plus faire de Rondfish.

§. 9. *Du Hengfish.*

L'expression de *Hengfish* des Iſlandois donne l'idée de poiſſon ſuſpendu ; cependant il eſt préparé différemment du Flackfish & du Rodſchier : car au lieu d'ouvrir le poiſſon par le ventre, on le fend par le dos ; & après l'avoir vuidé & en avoir arraché la groſſe arête, on fait au haut une fente de ſept à huit pouces de longueur pour pouvoir y paſſer une perche qui ſert à le ſuſpendre dans une eſpece de cabane *E*, *Pl. XIX*, *Fig.* 3, qu'ils nomment *Hialder* ; elle eſt quelquefois conſtruite avec des pierres entre leſquelles on ménage des joints ouverts pour que le vent les traverſe, ou elle eſt faite avec des poteaux de bois ſur leſquels on cloue des lattes, ce qui forme une eſpece de cage. De quelque façon qu'elle ſoit conſtruite, elle eſt toujours couverte avec des planches, pour que les poiſſons ne reçoivent point la pluie.

Quand le poiſſon eſt tranché, vuidé & déſoſſé, on le met en tas pour qu'il fermente un peu, ce qui l'attendrit ; enſuite on l'étend ſur des cailloux ou des vigneaux pour qu'il ſe deſſeche un peu. Comme les fonds de ſable fin & de vaſe ne ſont point favorables à cette opération, lorſqu'on eſt dans un endroit où il n'y a point de pierres, on couche le poiſſon ſur les arêtes qu'on a arrangées ſur le terrein ; mais la grave eſt bien préférable aux arêtes. Quoi qu'il en ſoit, quand les Dors ſont en partie deſſéchés, on les enfile avec des perches pour les étendre dans les Hialder, le plus près les uns des autres qu'il eſt poſſible, & on les y laiſſe juſqu'à ce que le poiſſon ſoit bien ſec ; enfin on les en retire pour les emmagaſiner comme les autres ſortes de Stockfish.

Quoique ce poiſſon ſe deſſeche étant ſuſpendu, il ne ſe roule pas comme le Rondfish. Pluſieurs habitants ont auprès de leurs maiſons des Hialder dans leſquels ils ſuſpendent des Dors qui ſe deſſéchent peu à peu ; moyennant quoi, ils en mangent aſſez longtemps de preſqu'auſſi bons que s'ils étoient frais.

Quoique le Hengfish ſe vende plus cher que le Flackfish, on en fait peu, parce que ſa préparation eſt plus embarraſſante.

Les Danois préparent quelques Torſch en Hengfish pour leur uſage ; & comme ils y apportent beaucoup de ſoin, ce Hengfish eſt beaucoup meilleur que celui des Iſlandois.

Quoiqu'on faſſe du Hengfish avec des poiſſons du genre des Merlans, Egrefins, &c, les Danois donnent toujours la préférence à celui qui eſt fait avec le Torſch.

§. 10. *Du Shellfish & de l'Abberdahn.*

Nous n'avons point parlé de ce qu'on nomme *Shellfish*, expreſſion qui veut dire poiſſon à écailles.

Suivant quelques-uns, cette dénomination vient de ce que la chair de ce poiſſon étant cuite ſe leve facilement par feuillets ou écailles, ce qui eſt agréable à la vue & excite l'appétit ; mais je ſuis porté à croire que ce nom lui vient de ce que le Shellfish eſt fait avec un poiſſon qui a de plus grandes écailles que les Torſch ; car les Hollandois & les bas Allemands appellent les écailles des poiſſons *Schelfen*.

Or comme je me ſuis propoſé de ne parler ici que des préparations qu'on donne au Torſch ou Cabillaud, ſi le Shellfish eſt fait avec une autre eſpece de poiſſon, nous ne devons point nous en occuper préſentement, d'autant qu'on nous a aſſuré qu'il ſe faiſoit avec beaucoup de différentes eſpeces de bons poiſſons qu'on prépare à peu près comme le Stockfish.

A l'égard de l'Abberdahn que je crois être fait avec de petits poiſſons de différentes eſpeces ſalés, & ſechés, il n'en ſort guere du Danemarck & de la baſſe Saxe.

§. 11. *Des Iſſues des Morues, & de l'uſage qu'on en fait.*

Quoique pour la plupart des eſpeces de Stockfish on commence par retrancher la tête, on en prépare néanmoins quelques-uns avec leurs têtes, qu'on ſale ou qu'on ſeche, ſuivant les différentes préparations qu'on ſe propoſe de donner aux Morues. Les Pêcheurs mangent une partie des têtes qu'ils retranchent, lorſqu'elles ſont fraîches, & c'eſt un manger aſſez délicat ; ils en font auſſi ſécher pour leur uſage. Nous avons déja dit que les langues & les noues étoient des mêts délicats, ainſi nous n'en parlerons point pour le préſent.

Les femmes ramaſſent les foies avec grand ſoin, pour en tirer l'huile dont ces peuples

font grand uſage, pour s'éclairer pendant leurs longues nuits d'hiver ; il en entre dans quelques-uns de leurs mêts, & ils vendent le ſurplus aux Etrangers. Comme l'air froid favoriſe peu la fermentation, elles emploient la chaleur du feu pour retirer cette huile.

Les femmes mettent auſſi à part les œufs, & quelquefois une partie des inteſtins. Lorſqu'elles les ont fait ſécher, elles les mettent dans des tonnes ; c'eſt la réſure du Nord, qui n'eſt pas auſſi eſtimée que celle que font nos Pêcheurs : cependant, lorſque ces tonnes arrivent à Nantes, avant de vendre cette réſure pour la pêche des Sardines, on vuide les barrils, on ôte ce qui ne paroît pas propre à faire cet appât, & on remet en barrils ce qu'on a choiſi.

Nous avons déja dit qu'on ſe ſervoit quelquefois des arêtes des Morues pour étendre le poiſſon, lorſqu'on manque de grave : c'eſt un pis aller ; car la grave eſt bien meilleure.

Quand les arêtes ont ſervi à cet uſage, de pauvres gens les ramaſſent pour les brûler, faute de bois ; mais dans les contrées Méridionales de l'Iſlande qui ſont les plus peuplées de l'Iſle, parce que la pêche y eſt plus abondante, on y a pour cette raiſon beſoin de plus de vaches qu'ailleurs ; cependant la récolte de l'herbe & du foin n'y eſt pas conſidérable. Pour y ſuppléer, les habitants ont coutume de donner aux vaches le bouillon du poiſſon qu'ils font cuire & même les arêtes, après les avoir amollies par la cuiſſon ; ces animaux y ſont ſi bien accoutumés, qu'ils prennent cette *beuvée* avec empreſſement, & celles qui en uſent, ont beaucoup de lait que les habitants trouvent fort bon, apparemment parce qu'ils ſont accoutumés au goût du poiſſon ; car il n'eſt pas douteux que le lait doit participer de l'odeur & du goût de la nourriture qu'on donne aux beſtiaux.

Article Dix-septieme.

Manieres de pêcher la Morue dans les différentes parties de l'Europe Septentrionale par les naturels du Pays.

Nous avons déja dit que la pêche du Torſch, qu'on fait dans le Nord, ne differe pas beaucoup de ce que nous pratiquons dans l'Amérique Septentrionale, c'eſt-à-dire, qu'elle ſe fait avec des lignes ſimples, de groſſes cordes & des filets. Lorſque la mer n'eſt pas trop agitée, trois Matelots ſe mettent dans de fort petits bateaux qui ont douze à quatorze pieds de long, du port d'environ deux ou trois tonneaux, ils les nomment *Schuts*, *Pl. XIX*, *Fig.* 1, & ils pêchent avec des lignes ſimples, à une petite diſtance de la côte. Chaque Pêcheur met ſouvent quatre lignes à la mer, deux bas-bord & deux ſtribord.

Comme ce ſont ordinairement les petits poiſſons qui donnent à la côte, leurs lignes ſont fines & leurs haims aſſez petits : auſſitôt qu'ils ſentent qu'un poiſſon a mordu, ils tirent la ligne, & ſur le champ en mouillent une autre qu'ils ont toute prête ; ce qui ſe fait avec une promptitude ſurprenante. Pour ne point perdre de temps, un homme de l'Equipage qui ne pêche point eſt chargé d'éteter les Torſch, de jetter les breuilles à la mer, & quelquefois de préparer des haims amorcés ; les autres préparations dont nous avons parlé ſe font à terre.

Quand ils ſe propoſent de s'écarter davantage du rivage, ou quand la mer eſt plus agitée, ils prennent des ſchuts plus forts, du port de quatre ou cinq tonneaux, ſe mettent dedans quatre ou cinq Pêcheurs, & vont preſque toujours à la rame ; quand ils parent une petite voile, leurs avirons leur ſervent de mâts.

S'ils ont intention d aller établir leur pêche dans des parages éloignés, ils ſe mettent huit, dix ou douze hommes dans des bateaux du port de ſept à huit tonneaux, qu'ils nomment *Seules*, & ils embarquent quelques vivres qui conſiſtent en farine d'orge ou de ſeigle, dont ils font une eſpece de bouillie qu'ils mangent avec du poiſſon ; ils prennent auſſi un peu d'eau-de-vie de grain & du tabac qu'ils trouvent quelquefois à échanger pour du gibier.

Ils amorcent leurs haims avec des Harengs, des Sardines & d'autres petits poiſſons qu'ils pêchent avec des ſaines : au défaut de poiſſons, ils amorcent avec des Moules qui ſont quelquefois aſſez groſſes pour que cinq ou ſix ſuffiſent pour amorcer un haim ; d'autres fois il en faut dix : ils amorcent encore avec de gros vers noirs qu'ils ramaſſent ſur le ſable à la mer baſſe.

Quoiqu'il ſoit par-tout néceſſaire d'avoir de bons appâts pour faire une pêche abondante, l'excellence des appâts eſt encore plus importante dans le Nord, où communément le Torſch n'eſt pas affamé ; ils mordroient rarement aux haims, ſi on ne les amorçoit qu'avec des breuilles de Morue.

A l occaſion de la pêche aux haims, il eſt bon d'être prévenu que quand les Torſchs ſont effrayés, étant pourſuivis par de gros poiſſons, ils ne mordent pas aux appâts

qu'on leur préſente ; mais quand leur frayeur eſt paſſée, ils deviennent voraces, & les Pêcheurs prenant beaucoup de poiſſons, les Schuts reviennent pluſieurs fois à terre dans une journée.

On fait encore dans le Nord la pêche du Torſch avec de groſſes cordes tendues par fond ; il y en a qui ont juſqu'à 1000 braſſes de longueur, & qui portent vingt à trente douzaines d'haims ; on attache au bout de la maîtreſſe corde une groſſe pierre pour la tenir fixe, & l'on met à l'autre bout une ligne qui porte à ſon extrémité une outre pleine d'air qu'ils nomment *Blaque*, ou une petite barrique vuide, pour ſervir de ſignal & indiquer où eſt la groſſe corde quand on la veut relever ; quelquefois au lieu de cette bouée, ils amarrent la ligne à un rocher ou à un pieu, à peu près comme on la voit *Fig.* 4, *Pl. XIX*, de la premiere Section, premiere Partie.

Les Pêcheurs du Nord de l'Ecoſſe font cette même pêche, & ſe ſervent auſſi quelquefois d'outres pour leurs bouées.

Les haims étant amorcés de bons appâts, on tend ces cordes le matin, & on les releve à midi ; ſouvent les trois quarts des haims ſont garnis de Torſch ou d'autres bons poiſſons ; ſur le champ on renouvelle les appâts, & on remet la corde à la mer pour relever le ſoir.

On ne peut tendre ces groſſes cordes qu'à une petite diſtance de la côte, & à un endroit où il n'y a pas une grande profondeur d'eau, & pour cette raiſon il ne s'y prend ordinairement que de petits Torſch ; pour prendre de groſſes pieces, il faut ſe ſervir de lignes ſimples, & ſe porter plus au large.

Il arrive quelquefois que les Torſch, ſans être pourſuivis par de gros poiſſons, ſe raſſemblent en quantité dans une anſe ; les Pêcheurs ne manquent pas de s'y établir, non-ſeulement parce qu'ils y font une bonne pêche, mais encore parce qu'ils y trouvent des lieux commodes pour la préparation de leur poiſſon.

Quand les Torſch ſont pourſuivis par de gros poiſſons, ils ſe retirent en grande quantité dans les anſes, & quelquefois avec tant de précipitation que pluſieurs échouent à la côte ; comme ils ſont effrayés, ils ne mordroient pas aux haims, ce n'eſt donc pas la circonſtance où il convient de s'en ſervir ; mais dans ce cas, les Pêcheurs tendent le ſoir des filets par le travers de ces anſes, & quand ils les relevent le lendemain, ils y trouvent ordinairement une grande quantité de Torſch.

Pour terminer ce que nous avons à dire, ſur la pêche du Torſch au Nord de l'Europe, nous ferons remarquer que le poiſſon eſt gras & bien nourri juſqu'à ce qu'il jette ſon frai : quand les Torſch ont peu reſté à la côte, ils ſont gras & de bon goût ; mais ils deviennent maigres quand ils y reſtent long-temps.

Dans une partie de ces parages on ne pêche à la ligne ſimple que de jour ; mais comme paſſé ce temps les nuits ne ſont point obſcures, on pêche indifféremment le jour & la nuit ; cependant les Pêcheurs ne ſe portent ſur les grands fonds que le jour, & ils ſe tiennent la nuit près de la côte & dans les anſes où il n'y a que 7 à 8 braſſes d'eau.

Quand les chaloupes ſont chargées de poiſſon, il n'importe de quelle façon il ait été pris, les Pêcheurs viennent le décharger au bord de la mer ; ils le partagent entr'eux, & chacun prépare ſon poiſſon comme il le juge à propos, en ſuivant les différentes méthodes que nous avons indiquées.

Nous remarquerons encore ſur les pêches, conſidérées généralement, que ſouvent les glaces qui occupent les côtes empêchent de faire la pêche proche les terres, pendant qu'on peut la pratiquer au large ; ce qui fait que les Pêcheurs qui reſtent dans leurs vaiſſeaux pour pêcher & préparer leurs Morues en vert, peuvent faire leur métier lorſque les habitants des Iſles en ſont empêchés par les glaces.

Après avoir jetté un coup d'œil général ſur les façons de pêcher des habitants de l'Europe Septentrionale, je vais dire quelque choſe de particulier ſur les pêches des différents peuples de ces vaſtes pays.

§. 1. *Helygeland*, ou *Holy-iſland*.

Helygeland ou Holy-iſland eſt une petite iſle de la partie occidentale du Royaume de Danemarke. Les Pêcheurs qui y ſont établis amorcent leurs haims pour la pêche du Cabillaud avec de l'Egrefin ; ils mettent leurs haims à la mer pendant la durée d'une marée ; ils prétendent que les Morues abandonnent d'autant moins les haims qu'il y a plus de temps qu'ils ont avalé l'appât ; ils préparent une partie de leur Cabillaud en Shellfish, dont ils trouvent le débit le long de l'Elbe & du Weſer.

§. 2. *Les Iſles d'Itland* ou *Hetland* ou *Schetland*.

Ces Iſles forment un Archipel ; le plus grand nombre ne ſont que des rochers déſerts : mais il y en a quelques-unes qui méritent le nom d'*Iſles* ; elles ſont au Nord de l'Ecoſſe, & en dépendent ; les Pêcheurs de haute Normandie & les Flamands y vont faire la pêche avec de petits bâtiments, & les Hollandois avec des doggres plus forts que ceux qu'ils emploient communément ſur le Doggers' bank. Outre la pêche, ils échangent avec les habitants du poiſſon pour de la farine, du biſcuit, du vin, de l'eau-de-vie, &c.

Ces Insulaires font une pêche considérable de Cabillaud, & préparent de la Morue seche comme à Terre-Neuve; pour cela ils font saumurer leur poisson pendant peu de jours avec du sel blanc d'Ecosse; ils ouvrent, comme à Terre-Neuve, le poisson dans toute sa longueur & en arrachent l'arête; mais ils ne retranchent point la tête.

Pour saumurer leur poisson, ils l'arrangent dans des caisses qu'ils rempliſſent d'une forte saumure; quand ils jugent qu'il est pénétré de sel, ils le mettent égoutter en pile, & enfin ils l'exposent sur les rochers, *Pl. XIX. Fig.* 2, se conformant à ce que nous avons dit pour la préparation de ce poisson à Terre-Neuve; mais les beaux temps y sont plus rares & de moindre durée.

Comme les bateaux des Itlandois sont petits, que la mer est fort agitée entre ces Isles, & que les nuits y sont fort longues une partie de l'année, ils ne pêchent guere l'hiver; au reste la partie de leur Isle la plus abondante en Cabillaud est la côte du Sud, & à cette côte la pêche commence de meilleure heure qu'ailleurs; c'est pourquoi ils y préparent en Stockfish le poisson qu'ils peuvent prendre en Février & en Mars; mais quand les chaleurs sont trop considérables pour les faire sécher, ils les préparent au sel.

Ils vendent aux Etrangers des poissons frais, & de préparés de différentes manieres & de différentes especes; car ils prennent de petits Lingues, des Egrefins, des Lieux de Bretagne qu'ils nomment *Merlus*, & ils salent de toutes ces especes de poissons.

Comme ces Isles sont par les 60 ou 61 degrés, ils consomment beaucoup d'huile pour s'éclairer pendant les longues nuits d'hiver; c'est pourquoi ils en ont peu à vendre.

§. 3. *Des Orcades.*

Les Isles Orcades forment encore un Archipel, elles dépendent de l'Ecosse, dont elles ne sont éloignées vers le Nord que de sept à huit milles, & elles s'étendent vers le Sud jusqu'à cinquante milles des Isles de Schetland. Il y a trop de courants entre les Orcades pour y faire la pêche, ou au moins elle y est pénible & dangereuse; c'est pourquoi les habitants de ces Isles ou se louent pour faire la pêche, ou vont dans d'autres parages pêcher pour leur compte.

§. 4. *De l'Islande.*

L'Islande est une des plus grandes Isles de l'Europe, on estime qu'elle a 300 lieues de circonférence, 100 lieues de long, 75 lieues de large Nord & Sud; on la place à 65 degrés de latitude Nord, & 360 de longitude; elle est traversée par des chaînes de montagnes, & semble n'être qu'une masse de rochers accumulés sans ordre, entre lesquels il y a des glaces qui ne fondent point: c'est cependant dans cette Isle que se trouve le Mont Hecla, volcan très-considérable, qui quelquefois fait des éruptions terribles. Il y a çà & là des sources très-chaudes & d'autres fort froides; ainsi la glace & le feu, ces deux contraires, se trouvent pêle-mêle dans cette Isle; cependant il y a quelques prairies assez belles où l'on éleve des bestiaux. La mer tout autour de cette Isle est très-poissonneuse, on y prend des Cabillauds ou Torsch presqu'aussi bons que ceux du grand Banc, sur-tout quand on s'écarte un peu de la côte.

Les Islandois font leurs pêches jusqu'à trois lieues au large, à peu près comme à Terre-Neuve, mais pas si commodément. Il y regne des vents considérables qui ne permettent pas de sortir avec les petits bateaux du pays qu'on nomme *Schuts*, & quand on pêche dans les grands fonds, il arrive souvent que des poissons voraces coupent les lignes avec leurs dents.

On prétend que les Torsch parcourent toute la circonférence de l'Isle dans les différentes saisons; au moins est-il certain qu'en cherchant les différents postes, on peut prendre des Torsch toute l'année, mais ce n'est que pour la consommation du pays. Sur les côtes méridionales de l'Isle la pêche commence en Février, & se peut continuer jusqu'en Mai; alors les habitants des côtes de l'Est & du Nord, la pêche n'étant pas praticable sur leur côte, se rassemblent à la côte méridionale; vers la mi-Mai, ils retournent dans leur pays: car pour préparer du Stockfish, la vraie saison est depuis le commencement du mois de Mai jusqu'à la récolte des foins.

Les Islandois qui s'éloignent peu de la côte, pour revenir à terre préparer leurs poissons, ne peuvent pas commencer leurs pêches avant le mois de Mai, à cause des glaces du Groenland qui sont poussées à la côte orientale où la pêche est la plus abondante; mais les Pêcheurs étrangers qui tiennent le large, pêchant dans leurs bâtiments, & y préparant leurs poissons, peuvent commencer leur pêche beaucoup plutôt; ils doivent essayer de se rendre au lieu de la pêche dans le mois d'Avril, & ils peuvent continuer jusqu'en Août.

Quand les Islandois ont du sel & des barrils, ils préparent quelques Morues en vert & en tonne; si les barrils leur manquent, ils font de la Morue seche comme à Terre-Neuve; mais comme les barrils & le sel leur manquent souvent, ils préparent leur Torsch en Rondfish pendant les mois de Mai & de Juin. Lorsque les chaleurs se font trop sentir, ils font du Flackfish, ouvrant les

les Torſch dans toute leur longueur, comme nous l'avons expliqué.

§. 5. Norwege.

La Norwege eſt un Royaume qui appartient au Roi de Danemarck : on y fait de grandes pêches de Morue, principalement depuis quinze lieues au-deſſus de Berghen juſqu'à l'extrêmité Nord de la Norwege. Cette pêche commence les premiers jours de Janvier à Wardhus, & tout le long de la côte juſqu'au cap Nord ; mais le Torſch donne plus abondamment dans ces parages au commencement du mois de Mars, & la pêche s'y continue juſqu'à la fin d'Avril ; enſuite ces poiſſons ſe rangent le long de la côte juſqu'à la hauteur de Berghen, à quinze lieues plus au Sud, où après avoir jetté leurs œufs, ils ſe retirent à la grande mer.

La plus grande pêche de la Morue ſe fait donc en Norwege entre l'Indeneſſe & Wardhus, & elle eſt d'autant plus abondante qu'on s'approche plus de Wardhus du côté du Nord. Un grand nombre de Norwégiens de différents endroits s'y rendent en automne.

Cette pêche ſe continue juſqu'à ce que les glaces ne leur permettent plus de pêcher à la côte ; alors ils ſe retirent le long de quelques Iſles éloignées de la terre de deux à trois milles où les glaces n'incommodent point, & ils y continuent leur pêche juſqu'au mois de Mars que les glaces quittent la terre ferme & charrient.

Les Pêcheurs du Nord de Drontheim vont donc vers Noël au Finmarche, gouvernement de Wardhus, avec des bateaux d'environ huit tonneaux, montés de dix à douze hommes ; ils font la pêche dans les anſes où la Morue ſe retire ; ils la ſechent, puis s'en retournent chez eux en Avril, avec leur Stockfish rond qui eſt eſtimé, & qui peut ſe conſerver huit ou dix ans ſans s'altérer. Ainſi quoiqu'ils ayent conſommé une partie de leur pêche pour ſe nourrir, ils en emportent non-ſeulement pour leur proviſion, mais encore pour en vendre beaucoup aux Etrangers. On ne prépare le Stockfish que depuis le mois de Janvier juſqu'à la fin d'Avril ; le poiſſon qu'on pêche enſuite ſe tranche en deux pour en faire du Rodſchier. On aſſure que les Norwégiens tranſportent beaucoup de leurs poiſſons à Drontheim & à Berghen qui ſont les entrepôts de cette marchandiſe ; ils les mettent dans des tonneaux d'une énorme grandeur.

On dit qu'on prend ſur certains fonds de roche par 5 braſſes d'eau, une autre eſpece de Torſch qui a quatorze à dix-huit pouces de longueur, que ſa chair eſt ferme & délicate, mais qu'il n'eſt pas bon à faire du Stockfish, qu'il en faut faire du Rodſchier, ce qui me fait croire que ce n'eſt pas un vrai Torſch.

Mais le long du Nordland qui commence à cent cinquante lieues au-delà de Drontheim, trois à quatre hommes qui ſe mettent dans des ſchuts, prennent à la ligne des Torſch de vingt à vingt-huit pouces de longueur, non compris la tête, & ils reviennent trois à quatre fois à terre chargés de poiſſon.

Suivant différentes circonſtances les Pêcheurs ſe ſervent de lignes ſimples, ou de groſſes cordes ou de filets, comme nous l'avons expliqué, & pluſieurs conſervent la tête.

Quand les Norwégiens vuident leurs Torſch, ils réſervent ſoigneuſement les foies pour en faire de l'huile, & les œufs pour la réſure ; ils les apportent avec leur Stockfish à Drontheim & à Berghen où il s'en fait de grands achats par les Marchands Forains, & ſur-tout par les Commis des comptoirs des Villes Anſéatiques.

On ſait que pluſieurs Peuples du Nord que la rigueur du climat prive de faire des récolte de grains, ſe nourriſſent en grande partie de poiſſon ſec qu'ils imbibent tantôt avec de l'huile ou de la graiſſe de poiſſon, & dans les pays où il y a des pâturages, avec la graiſſe des animaux qu'ils élevent, ou avec du beurre.

Dans les endroits les plus reculés de la Norwege, on fait ſécher le poiſſon au vent ; alors on le nomme *Skirping*, & il tient pareillement lieu de pain.

La Norwege n'eſt pas le ſeul endroit où l'on ſe nourriſſe de poiſſon ſec. Les Arabes de la Province d'Aden, & ceux qui habitent les Iſles du golfe de Perſe, quoiqu'ils ayent des beſtiaux aſſez abondamment, font ſécher des Sardines au ſoleil, & font des eſpeces de gâteaux avec des poiſſons qu'ils pilent pour en faire comme une eſpece de farine : ils font encore ſécher ces gâteaux au ſoleil, ce qui forme une partie conſidérable de leur nourriture.

Il ſuit de ce que nous venons de dire qu'il y a beaucoup de poiſſon, & ſur-tout de Torſch ſur les côtes de Norwege ; on y peut pratiquer la pêche dans toutes les ſaiſons de l'année, & y préparer de la Morue verte ; d'ailleurs, comme il y a beaucoup de bois, on pourroit y faire des vigneaux, des échafauds & des cabaneaux pour ſerrer le poiſſon ; ainſi il ſeroit très-aiſé d'y préparer du poiſſon ſec, & on pourroit primer les Pêcheurs de l'Amérique Septentrionale dans toutes les places où ſe fait le plus grand débit de ce poiſſon, d'autant que la pêche peut commencer en Janvier, & ſe continuer juſqu'en Avril : ſaiſon très-favorable pour le deſſéchement du poiſſon.

§. 6. *Pêche des Ruſſes.*

Les Ruſſes établis du côté de la mer Blanche, mettent dehors vers le mois de Juin quantité de bateaux avec leſquels ils vont par la riviere de Tilza gagner à l'Oueſt le Cap Candenos appartenant aux Moſcovites, & qui s'avance dans l'Océan vis-à-vis la Laponie ; ils y font une pêche de Torſch aſſez conſidérable.

Les Ruſſes qui bordent la Baltique ſont de grands Pêcheurs ; mais comme les Torſch qu'on prend dans cette mer ſont petits, ils eſſaient de vendre leurs poiſſons frais à leurs voiſins. Quand ils ne trouvent pas à s'en défaire, ils les vuident & les font ſécher en les ſuſpendant avec une corde au-deſſus de leurs fourneaux ou de leurs poëles.

Au reſte, je n'oſerois décider ſi les poiſſons qu'on prend pour Torſch dans la Baltique ſont de jeunes poiſſons de cette eſpece, ou des poiſſons d'autres eſpeces & de la même famille, comme Colins, Egrefins, &c.

C'eſt à Kola, Port de mer de la Laponie Moſcovite, que les Ruſſes font leur plus grande pêche de Torſch.

Cette côte eſt ſi fournie de poiſſon, qu'ils ont bien-tôt rempli leur petite barque ſans s'écarter de plus d'une lieue. Comme les poiſſons ne ſont pas gros, ils pêchent avec des lignes qui ſont de la groſſeur d'un tuyau de plume, & de petits haims qu'ils amorcent ordinairement avec du foie de Torſch.

Quand leur bateau eſt plein, ils regagnent la terre, éventrent & vuident leurs Torſch, puis les font ſécher ſoit à l'air comme les Norwégiens, ou ſur leurs fourneaux, ce qui fait du Stockfish fumé ; car s'ils emploient du ſel pour la préparation de leurs Torſch, ce n'eſt que depuis peu.

Il y a des Ruſſes établis à Kola qui font des conventions avec les Lapons pour leur fournir du poiſſon frais ſeulement vuidé, en échange de farine, d'eau-de-vie de grain & autres vivres, & les Ruſſes qui reçoivent ce poiſſon achevent de le préparer. On conduit pendant l'hiver ſur des traîneaux & avec des Rennes, beaucoup de ces poiſſons à S. Péterſbourg pour l'approviſionnement des vaiſſeaux & galeres qu'on arme pour la Baltique. On conduit de même de ce Stockfish à Archangel, Port conſidérable de Moſcovie, où il ſe fait un grand commerce. Il y a dans la baie de Kola une prodigieuſe quantité de poiſſons ; on en prend à la côte de petits avec des faines, & un peu plus avant en mer, comme une ou deux lieues, avec des lignes qui ne ſont pas plus groſſes que des tuyaux de plume, & de petits haims qu'on amorce ſouvent avec des foies de Torſch. On aſſure qu'en s'écartant de la côte & tirant du côté de l'Iſle des Pêcheurs, on y trouve de plus gros Torſch.

Comme il eſt ſorti de la riviere de Kola des bâtiments Hollandois & Hambourgeois, chargés de Torſch ſalé, on a cru que les Ruſſes & les Lapons préparoient des poiſſons au ſel ; mais ces bâtiments avoient acheté leur poiſſon des naturels du pays, & ils l'avoient préparé avec du ſel qu'ils avoient apporté dans leurs bâtiments.

Le Pomuchel des Pruſſiens eſt un très-petit Torſch ou Cabillaud qui eſt griſâtre, un peu doré & marqué de quantité de taches, les unes brunes & les autres noires.

La chair de ce poiſſon eſt délicate, ſurtout à ceux qu'on prend dans la Baltique du côté de Lubeck ; ils ſont, à ce qu'on aſſure, d'une couleur plus claire en été, & plus griſe en hiver.

Les Commis Danois pour le commerce d'Iſlande en font quelquefois ſécher pour leur compte, comme on fait le Stockfish, & ce poiſſon, qu'ils nomment *Tictling*, eſt un excellent manger qu'on envoie en préſent à Coppenhague.

§. 7. *Sur le Commerce de la Morue du Nord.*

La plus grande conſommation du Stockfish & du Klippfish de Norwege, ainſi que du Stockfish d'Iſlande, ſe fait dans les endroits où l'on arme le plus de bâtiments ; on en tranſporte auſſi dans les pays Catholiques de l'Allemagne.

On en débite le long de la Baltique, & comme ce poiſſon ſec ſe conſerve très-bien, il en paſſe en Provence, dans l'Etat Eccléſiaſtique, en Eſpagne, en Portugal & au Levant.

La Compagnie de Danemarck qui réſide à Coppenhague, a ſeule le Privilege de vendre le Stockfish d'Iſlande dans tout le Danemarck, & d'en débiter aux Etrangers ; aucun des ſujets du Roi ne peut en charger en Iſlande qu'il n'ait ſa cargaiſon complette.

A l'égard de l'Abberdahn qui eſt fait avec de petits poiſſons, je crois de diverſes eſpeces, il n'en ſort guere du Danemarck & de la baſſe-Saxe.

Ceux de Berghen en Norwege, & de Gluckſtad ſur l'Elbe, font quelque commerce en Iſlande ; les premiers vendent du Stockfish aux Anglois, Hollandois, &c, & par un ancien accord, ils en fourniſſent à un prix réglé, à une ſociété de Marchands de Hambourg qui en vendent aux Etrangers, à qui il n'eſt pas permis d'en faire la traite ; cependant les Anglois, les Hollandois & les François ne laiſſent pas d'en acheter, mais ſeulement aux endroits ſitués vers le Groenland, où ce commerce n'eſt pas défendu.

Je crois qu'il ne ſera pas hors de propos de dire un mot des différentes ſortes de

Stockfish qui ſont connues dans le commerce, ſur-tout en Hollande, & voici les éclairciſſements que M. Allamand a bien voulu me donner à ce ſujet.

Les Marchands Hollandois vendent de trois ſortes de *Stockvish*: c'eſt ainſi qu'ils écrivent le mot *Stockfish*. Le premier, ſuivant eux, ſe prépare avec le Cabillaud qui eſt l'*Aſellus major vulgaris* de Willughby; le ſecond, qu'ils nomment *Rondvish*, avec une ſorte de petit Cabillaud. Je crois que ce Stockvish ne differe de l'autre que par la préparation, comme nous l'avons dit plus haut. La troiſieme eſpece de Stockvish eſt, ſuivant eux, faite avec le poiſſon que les Hollandois appellent *Lingue*, qu'Artédi nomme *Gadus dorſo dipterygio, ore cirrato, maxillâ ſuperiore longiore*; c'eſt l'*Aſellus longus* de Willughby, dont nous parlerons dans un Chapitre qui lui eſt deſtiné. Au reſte, on ſait que les Marchands ne ſont point Naturaliſtes, & qu'ils s'occupent de connoître la bonne condition de leur marchandiſe, ſans s'embarraſſer ni de la nature du poiſſon avec lequel on la fait, ni des préparations qu'on lui donne.

Les Anglois ne font guere la pêche du Cabillaud en Iſlande; mais ils y portent des marchandiſes qu'ils troquent pour du Stockviſch pêché & préparé par les naturels du pays.

Les Hollandois arment beaucoup de bâtiments pour la traite du Stockvish au Nord.

Les François y vont faire la pêche avec de petits bâtiments, & ils font le troc avec toutes ſortes de vivres. Ces petits bâtiments partent vers la fin d'Avril, & reviennent à la fin de Juillet.

Quand la pêche au Nord n'a pas été heureuſe, on tente de la completter ſur le Doggers' bank.

Les négociants Hollandois & Flamands ne diſtinguent dans leur commerce que trois ſortes de Stockvish, le rond, le long & le court: c'eſt un triage fait dans le Stockvish, qui eſt preſque la ſeule préparation du Torſch dont on fait le commerce dans nos Provinces.

§. 8. *De la maniere d'apprêter dans les cuiſines le Cabillaud deſſéché ſans ſel, qu'on peut regarder comme du genre des Stockfish.*

On commence par battre ſur un billot ces poiſſons qui ſont durs comme un bâton, pour les ouvrir en les réduiſant comme en charpie; enſuite on les fait tremper pendant deux fois vingt-quatre heures dans de l'eau; puis on les fait cuire à petit feu, en les arroſant peu à peu avec de bonne huile ou du beurre frais, & les aſſaiſonnant avec du ſel, du poivre & de fines herbes, même un tant ſoit peu d'ail.

Voilà tout ce que je ſavois ſur la façon d'apprêter le Stockfish; mais comme on en fait plus d'uſage à Straſbourg, j'ai prié M. de Regemorte de vouloir bien me donner des éclairciſſements ſur ce point.

Il me marque qu'on connoît à Straſbourg trois eſpeces de poiſſons deſſéchés, ſavoir un qu'ils nomment *Merlu*: c'eſt peut-être le Merlu deſſéché dont je parlerai dans un autre Chapitre; l'autre s'appelle *Langling* ou *Lingling*: c'eſt peut être le Lingue deſſéché, & enfin le *Stockfish* qui eſt le Cabillaud deſſéché. Je dis ici peut-être par-tout, parce que les Marchands n'ont pas pu indiquer à M. de Regemorte avec quels poiſſons on faiſoit ces poiſſons ſecs.

Quoi qu'il en ſoit, ils ſe préparent, à peu de choſe près, de la même façon; ſeulement le Langling eſt plus délicat que le Stockfish. Quand il eſt bien apprêté, il devient ſi blanc, qu'au premier coup d'œil on le prend pour des morceaux de gelée.

Le Langling eſt plus long que le Stockfish; il eſt fendu preſque juſqu'à la queue, où il ne reſte qu'un petit bout d'arête. Il faut commencer par battre ces ſortes de Stockfish doucement pendant un quart-d'heure; il faut battre plus fort & plus long-temps celui qui eſt fort dur. On préfere l'eau de citerne & celle de pluie, à celle de riviere, de ſource & de puits; on laiſſe le poiſſon tremper deux jours dans l'eau, la renouvellant de temps en temps; au bout de ce temps, on le lave dans une nouvelle eau, & on le met cuire dans un pot avec quelques oignons & clous de géroſle, comme on feroit un morceau de beuf; mais il faut éviter que l'eau bouille. Il n'y faut point mettre de ſel, qui raccorniroit le poiſſon comme un morceau de cuir; on découvre le pot de temps en temps pour l'écumer. Quand on eſt prêt de ſervir, on tire du pot les morceaux les plus blancs & ceux qui ont conſervé le plus de conſiſtance, & on les poſe ſur ceux qui ſe ſont dépecés avec du beurre bien frais; on y fait une ſauce en le faiſant fondre dans une purée de pois très-légere; on aſſaiſonne cette ſauce avec du ſel, du poivre, du perſil haché, & ſi l'on veut un anchois; on verſe la ſauce très-chaude ſur le poiſſon qu'on a fait cuire.

Autre façon d'accommoder le Stockfish. Après l'avoir battu comme il a été dit, on fait ſuffiſamment de leſſive avec de la cendre de hêtre pour que le poiſſon puiſſe baigner dedans; on le laiſſe tremper dans cette leſſive pendant vingt-quatre heures, il ſe gonfle & s'attendrit; après ce temps on retire le Stockfish de la leſſive, & on le met tremper pendant deux ou trois jours dans de l'eau de pluie qu'on change de temps en temps.

Enſuite on nettoie bien le Stockfish;

pour cela ; on ôte toutes les arêtes, la peau, & tout ce qui eſt noir & ne paroît pas propre ; on fait enſuite cuire le poiſſon dans de l'eau, qu'on fait ſeulement frémir pendant une demi-heure ; on le dreſſe ſur un plat, & l'on y fait une ſauce avec du beurre, un peu d'oignon, du poivre & du ſel.

On prépare de même le Stockfish qu'on nomme à Straſbourg *Langling* ou *Lingling* ; c'eſt un Platfish. On le fait tremper dans de l'eau fraîche pendant une demi-heure ; on l'en retire pour le faire ſécher pendant douze heures ; enſuite on le bat, on le paſſe à la leſſive, comme il a été dit, & l'on ſuit en tout la méthode que nous venons de décrire.

§. 9. *De quelques Gadus qu'on prend dans les mers du Nord.*

J'ai prévenu au commencement de cet Ouvrage que je ne parlerois que des poiſſons dont j'aurois une exacte connoiſſance, au riſque de me reſtreindre à un petit nombre d'eſpeces. Quoique je perſiſte dans le même deſſein, je ne puis me refuſer à dire un mot de deux eſpeces de Gadus que je n'ai point vues, mais dont preſque tous les Auteurs ont parlé, & que M. Aſcanius dit être deux des meilleurs Gadus qu'on prenne dans le Nord.

L'un eſt nommé par Artedi *Gadus dorſo tripterygio, ore cirrato, colore vario, maxillâ ſuperiore longiore, caudâ æquali.*

Aſellus varius vel ſtriatus, Schon. Willug. Dorſch des Allemands, Torſch en Danemarck.

Léopard de mer de quelques Auteurs.

M. Aſcanius, célebre Profeſſeur à Coppenhague, dit que c'eſt le vrai Dorſch ; qu'on en prend toute l'année ſur toutes les côtes de leurs Iſles, excepté dans les grandes chaleurs de l'été, qu'on en apporte à Coppenhague dans des barques à vivier, de Chriſtianſoë & de Bornholm, du Sund, & que celui de Snekkenſteen eſt le meilleur : il a trois ailerons ſur le dos ; le premier du côté de la tête a quatorze rayons, le ſecond vingt, le troiſieme dix-huit ; deux ſous le ventre, le plus près de l'anus en a vingt, le ſecond ſeize. L'aileron de la queue eſt coupé quarrément & a plus de trente rayons, une barbe au menton & ſur la tête, un ſillon aſſez profond entre les deux yeux, deux nageoires derriere les opercules des ouies, & deux plus petites ſous la gorge qui ſe terminent en pointe. La membrane branchiale a ſix ou ſept côtes ou rayons ; les ailerons ſont bruns. La couleur de ſon corps eſt variée de jaune & de verd ſur un fond argenté ; la ligne latérale eſt aſſez large, blanche, & ſe courbe en remontant depuis l'anus juſqu'à la partie ſupérieure de l'opercule des ouies ; le dos eſt jaune-brun, ainſi que le deſſus de la tête ; la prunelle des yeux eſt noire ; & l'iris d'un jaune doré.

Comme les couleurs ſont changeantes, il faut l'expoſer d'un certain ſens à la lumiere pour en voir toute la beauté. On remarque encore qu'il eſt bien plus beau dans certains parages que dans d'autres : ſa grandeur la plus commune eſt d'un pied.

La figure que M. Aſcanius a donnée de ce poiſſon paroît faite avec beaucoup de ſoin.

Je me ſuis plû à donner une notice de ce poiſſon que je n'ai jamais vu, parce que M. Aſcanius qui eſt à portée de bien connoître les poiſſons des mers du Nord, dit que c'eſt le vrai Dorſch, & un des meilleurs poiſſons de ſon genre.

Ces mêmes raiſons m'engagent à dire un mot d'un Gadus que M. Aſcanius a nommé *Gadus ferrugineus, corpore toto rubro, tripterygius, cirratus, maxillâ ſuperiore longiore, inferiore punctis plurimis obſoletis, foſſulâ cervicali.*

Tydtling des Allemands, Tilling des Danois, Tarre-torsk de Norwege. On regarde ce Gadus comme le plus gras & le plus délicat des poiſſons de ſon genre : on le prépare en Iſlande de deux façons, qu'on nomme en Danois *Flat-Titling* & *Hænge-Titling*.

On prétend, dit M. Aſcanius, que ſa couleur rouſſe vient de ce qu'il ſe tient dans les algues, & qu'effectivement d'autres poiſſons qu'on pêche dans ces bancs de plantes marines participent de cette même couleur. On le pêche le printemps & l'automne avec la ligne ſur des bancs fournis d'algues ; on en ſale dans de petits barrils, & l'on en fait ſécher à l'air : ce Stockfish eſt très-eſtimé.

Ce Gadus a communément deux pieds de long, trois ailerons ſur le dos, deux derriere l'anus, l'aileron de la queue coupé quarrément, deux nageoires derriere les ouies, & deux moins grandes ſous la gorge, un barbillon au menton, la mâchoire ſupérieure plus longue que l'inférieure ; ainſi il ne différe de l'*Aſellus major vulgaris* de Willughby, que par ſa couleur ; encore M. Aſcanius avertit qu'elle n'eſt pas la même dans tous les parages. On en pêche en Iſlande, mais particuliérement dans la mer du Nord, de l'autre côté de la pointe de Norwege qui eſt au-delà du Jutland. M. Aſcanius en a donné une figure. *

* Le Langen ou Ling, *Aſellus longus*, dont nous parlerons dans la ſuite, eſt plus long & plus menu que le Dorſch ; on le prépare de même, & il eſt eſtimé ; mais on n'en prend pas en Iſlande.

Le poiſſon qu'on appelle *Ypſe* en Iſlande, en Allemagne *Cohler*, en *Norwege Oefs*, *Charboniere*, eſt, à mon avis, l'*Aſellus Carbonarius* ; c'eſt, je crois, une eſpece de Lieu : on le mange frais & ſalé, ou ſéché ; mais il n'eſt pas autant eſtimé que le Dorſch.

Le poiſſon que les Iſlandois appellent *Iſe* eſt probablement l'Egrefin qu'on prépare comme le Torſch. Horrebows dit qu'il eſt bon ; cependant on en tranſporte peu en Danemarck, & il ne fait pas un objet de commerce.

Le Witteling que les Iſlandois appellent *Liſe*, eſt vraiſemblablement le Lieu, qui eſt grand en Iſlande : on en prend peu, & la plupart ſe mange frais ; on en ſeche néanmoins près de Elſeneur.

CHAPITRE II.

CHAPITRE SECOND.

Du Lieu *de Bretagne ;* Merlu-Verdin *au Havre ;* Grelin *à Feſcamp ;* Luts *à Caen ;* Merlu *en Picardie ;* Lévénegatte *des Bas-Bretons ;* Colin *à Granville ;* Abadiva *des Baſques :* Gadus dorſo tripterygio, ore imberbi, maxillâ inferiore longiore, lineâ laterali curvâ. *Art.* Aſellus vireſcens. *Willug.*

Il n'eſt pas douteux que ce poiſſon eſt de la famille des Morues, puiſqu'il eſt rond, qu'il a des arêtes, trois ailerons ſur le dos *A*, *B*, *C*, *Pl. XX*, *Fig.* 1, deux ſous le ventre *D*, *E*, une nageoire *F* derriere chaque ouie, & deux G ſous la gorge, toutes circonſtances qui caractériſent les Morues; mais il differe de la Morue franche, principalement en ce que l'aileron de la queue *H*, *I* du *Lieu* eſt un peu fendue, au lieu que celui de la Morue franche eſt coupé quarrément; de plus le corps du Lieu eſt plus large que celui de la Morue, relativement à ſa longueur. Sa tête eſt terminée plus en pointe; ſes yeux ſont fort grands; la mâchoire d'en bas *K*, eſt plus longue que celle d'en haut *L*, & elle n'a point de barbillon. Pour m'aſſurer ſi le *Lieu* de Bretagne étoit le même poiſſon à qui l'on donne tant de noms différents en diverſes Provinces, j'ai invité les Commiſſaires & Officiers de la Marine répartis ſur les différentes côtes, à qui j'envoyois une eſquiſſe du Lieu, à me procurer une deſcription exacte des poiſſons auxquels ils donnoient des noms ſi différents de celui qu'on lui donne en Bretagne; & par les réponſes que j'ai reçues de M. de la Courtaudiere, de Saint-Jean-de-Luz; de M. Deſhayes, de Granville; de M. le Roy, de Breſt; de M. Viger, Lieutenant de l'Amirauté à Caen; de M. le Teſtu, Tréſorier des Invalides de la Marine à Dieppe; de M. Cleron, Profeſſeur d'Hydrographie au Havre; de M. Porquet, Sous-Ingénieur de la Marine à Calais, &c. j'ai reconnu, qu'à de petites variations près, tous les différents noms que j'ai mis à la tête de ce Chapitre, indiquoient le même poiſſon; il en a même réſulté que les notes qu'ont bien voulu me fournir mes Correſpondants, m'ont mis en état de perfectionner la deſcription que j'avois de ce poiſſon; ainſi je vais donner la deſcription du Lieu de Bretagne.

Article Premier.

Deſcription du Lieu par ſes parties extérieures.

On prend des Lieux de bien des grandeurs différentes: ſuivant M. Viger, les plus gros qui ſe trouvent aux environs de Caen, n'ont que quinze à dix-huit pouces de longueur. Et on m'écrit de baſſe-Normandie qu'ils n'excedent guere la taille des gros Merlans; il eſt vrai que M. Viger obſerve que tous les poiſſons de cette côte qu'on regarde comme

délicats & de bon goût, ſont moins gros qu'en beaucoup d'autres endroits. Effectivement, pluſieurs de mes Correſpondans m'aſſurent qu'on en pêche qui ſont longs de quatre pieds. Je n'en ai jamais vu de cette taille; mais quelquefois de deux à trois pieds. Celui que je vais décrire avoit trente-ſix pouces de *L* en *H*; ſa largeur en *M*, *Z*, *N*, étoit de huit pouces quatre lignes; ſa tête avoit de longueur depuis l'extrêmité de la mâchoire inférieure *K*, juſqu'au bord de l'opercule de l'ouie *P*, dix pouces, à peu près le quart de la longueur du poiſſon; ſa hauteur à l'àplomb de *R* par le travers de l'œil avoit quatre pouces deux lignes; de l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure *L* au centre de l'œil *R*, trois pouces huit lignes: le diametre de l'œil en entier ou de l'orbite étoit d'un pouce neuf lignes; l'iris étoit jaune citron; la prunelle noire, & cet organe étoit, comme dans la Morue, couvert d'une membrane mince & tranſparente.

La bouche étant fermée, la mâchoire inférieure excédoit la ſupérieure de cinq lignes; la bouche étant très-ouverte, il y avoit trois pouces ſix lignes de *K* en *L*; elle étoit bordée d'une membrane un peu moins grande que celle de la Morue franche: cette partie eſt ſinguliere, & mérite que nous nous y arrêtions.

Pour ſe former une idée de la bouche de ce poiſſon, il faut imaginer que la mâchoire ſupérieure eſt formée par les bords de l'os de la tête, & la mâchoire inférieure qui eſt mobile, eſt formée à l'ordinaire par deux os qui ſe réuniſſent à la ſymphyſe du menton. Or les mâchoires ſupérieure & inférieure ſont bordées par une membrane mince qui eſt elle-même bordée par un bourrelet cartilagineux, qui eſt recouvert par la membrane dont nous venons de parler, & le tout forme à la volonté du poiſſon une bourſe comme celle de la Morue; mais la portion de la membrane dont nous avons parlé qui appartient à la mâchoire inférieure *K*, eſt tendre & n'eſt pas garnie de dents; elles ſont placées ſur les os qui forment la mâchoire inférieure. La portion du cartilage qui appartient à la mâchoire ſupérieure *L*, eſt dure, & comme oſſeuſe, elle s'élargit à la réunion des mâchoires. C'eſt ce cercle cartilagineux *b*, qui porte les dents; il n'y en a point au bord de l'os de la tête qui forme proprement la mâchoire ſupérieure. Quand le poiſſon porte en avant cette bourſe, il ſe forme en avant de la bouche un muſeau qui préſente une figure aſſez ſinguliere.

La langue étoit large à ſon origine, elle ſe terminoit en pointe; elle paroiſſoit n'être pas ſuſceptible de grands mouvements, & n'étoit garnie d'aſpérités que vers ſa racine.

Les deux mâchoires étoient bordées, ainſi que nous venons de le dire, de petites dents très-fines; on trouvoit au Palais des maſſes cartilagineuſes & dures qui avoient une forme à peu près triangulaire; elles étoient couvertes d'aſpérités pareilles à celles de la racine de la langue.

Ce poiſſon avoit de chaque côté quatre branchies *S*, *Fig.* 1, attachées d'un bout à des os du haut du palais, & de l'autre auprès de l'articulation de la mâchoire inférieure. Les extrémités des quatre branchies du même côté étoient comme articulées les unes avec les autres; & par une de leurs extrémités, elles répondoient aux branchies du côté oppoſé.

La premiere branchie avoit vingt-cinq appendices, durs, pointus, déliés & rangés comme les dents d'un peigne.

Du côté où cette premiere branchie touche la ſeconde, elle étoit garnie de dix-neuf tubercules hériſſés d'aſpérités. La ſeconde & troiſieme branchies avoient chacune deux rangées de ces tubercules; la quatrieme n'en avoit qu'une.

L'anus *M*, étoit placé à peu près dans le milieu de l'eſpace compris entre l'extrémité de la mâchoire inférieure *K*, & la naiſſance *T*, de l'aileron de la queue.

Le corps du Lieu eſt un peu plus plat, ou comprimé ſur les côtés, que celui de la Morue.

La ligne latérale qui s'étend depuis l'aileron de la queue *O*, juſqu'au derriere des ouies *P*, eſt aſſez droite depuis *O* juſqu'à *Q*; mais elle forme une courbure conſidérable depuis *Q* juſqu'à *P*.

Quelques-uns prétendent que les écailles de ce poiſſon ſont plus grandes que celles de la Morue. Pour moi elles m'ont paru aſſez petites, arrondies ou ovales, & adhérentes à une peau fort mince. M. le Roy eſtime que le petit diametre de l'ovale eſt à peu près d'une ligne; le pureau ou la partie découverte eſt plus ou moins brune ſuivant le lieu où elles ſont placées; la partie couverte par les autres eſt blanche & tranſparente.

Ce poiſſon eſt blanc ſous le ventre, & devient de plus en plus brun juſques ſur le dos, qui, au ſortir de l'eau, paroît d'un verd obſcur; lorſqu'on le garde quelque temps, cette couleur brunit & devient de plus en plus foncée. Suivant ce qu'on m'a écrit des Ports, ſa couleur eſt différente dans différents parages; de ſorte qu'en quelques endroits la couleur du dos tire ſur le noir.

A l'occaſion du changement de couleur que prennent les poiſſons quand on les tient hors de l'eau, & que j'ai remarqué pluſieurs fois en comparant des poiſſons en vie avec d'autres de même eſpece qui avoient été tirés de l'eau depuis quelques jours, je ne dois pas omettre une remarque que M. Deſhayes, de Granville, a faite ſur les Lieux qu'il a eu vivants; voici en quoi elle conſiſte.

La raie qu'on apperçoit ſur les côtés de ce poiſſon, étoit tantôt d'un jaune citron, & tantôt d'un blanc ſale ; elle paroiſſoit ſaillante ſur les poiſſons vivants, & même quelque temps après leur mort ; mais le lendemain elle étoit affaiſſée, & formoit comme une eſpece de petite gouttiere brune.

M. Deshayes ſoupçonne que cette raie ſe trouve ſur la réunion de deux ſuites de muſcles, (*Voyez* le Merlan écorché, *Pl. XXII, Fig.* 2,) qui ſervent à faire mouvoir le poiſſon. J'ai fait cette même remarque ſur la queue de pluſieurs poiſſons ; mais M. Fournier, Médecin de la Marine, qui a diſſéqué de ces poiſſons avec M. le Roy, croit que cette raie ne coïncide pas toujours avec la réunion des muſcles ſur les côtes qui forment la capacité de l'abdomen, ou depuis *Q* juſqu'à *P*, *Pl. XX*, *Fig.* 1 ; ces Meſſieurs ſoupçonnent que cette raie eſt formée par des écailles qui, à cet endroit, ſont plus ſerrées qu'ailleurs ; ce qui peut s'accorder avec l'obſervation de M. Deshayes.

Je paſſe aux ailerons qui ſont, ainſi que la tête, de la même couleur que le dos. Les nageoires ſont moins brunes. La pointe *V*, de l'aileron *A*, étoit à douze pouces ſix lignes de l'extrémité de la mâchoire ſupérieure, ce qui fait à peu près le tiers de la longueur totale du poiſſon.

A ſon implantation ſur le dos, cet aileron avoit trois pouces ſix lignes. La hauteur *Z V*, du plus long rayon de cet aileron étoit de trois pouces ſix lignes, & cet aileron étoit formé de onze à douze rayons.

La longueur de l'aileron *B*, à ſon attache au poiſſon, étoit de ſix pouces neuf lignes, & ſa hauteur du dos en *X*, deux pouces neuf lignes ; il étoit formé de dix-huit à vingt rayons. La largeur de l'aileron *C* auprès du dos étoit de quatre pouces deux lignes, & ſa hauteur priſe, comme aux autres, par une ligne perpendiculaire amenée de la pointe de l'aileron au dos, deux pouces huit lignes ; il étoit formé de ſeize à dix-huit rayons. Le premier aileron ſous le ventre *D*, avoit dix pouces de longueur à ſon attache au corps du poiſſon ; ſa hauteur étoit de trois pouces, & il étoit formé de plus de vingt rayons.

Le ſecond aileron *E*, avoit quatre pouces trois lignes de longueur, deux pouces huit lignes de hauteur ; il étoit formé de dix-huit rayons.

L'aileron de la queue étoit un peu échancré ; il avoit de *O* en *Y*, deux pouces ſix lignes, & de largeur de la pointe *I* à la pointe *H*, ſept pouces ; il étoit compoſé de quarante-quatre rayons.

Les nageoires de derriere les ouies *F*, n'étoient pas grandes ; nous n'avons pû y compter que dix-ſept à dix-huit rayons ; & celles de deſſous la gorge étoient encore plus petites, n'ayant que ſix à ſept rayons ; mais les rayons de ces nageoires étoient ſi déliés qu'il n'étoit guere poſſible de les compter exactement.

J'ai déja dit qu'ayant compté les rayons des ailerons & des nageoires de différents poiſſons, je n'ai point trouvé que le nombre fût le même dans tous les individus de la même eſpece. M. le Roy s'étant donné la peine de les compter avec ſoin ſur quatre Lieux de différentes grandeurs, un de vingt-trois pouces de longueur de *L* en *H*, & de ſix pouces de largeur de *M*, en *Z* ; un autre de vingt-deux pouces, & près de ſix pouces de large ; un de dix-huit pouces & demi de long ſur près de cinq pouces de large ; enfin un de dix-ſept pouces de long ſur quatre de large : il a reconnu que le nombre des rayons n'étoit point le même à ces différents poiſſons, & que cette différence qui étoit quelquefois d'un ſixieme, ne dépendoit point de la grandeur du poiſſon.

Comme pluſieurs Auteurs ont cru que le nombre des rayons pouvoit ſervir à caractériſer les poiſſons, je ſuis bien aiſe de voir les obſervations que j'ai faites à ce ſujet confirmées par différents Obſervateurs ; mais on peut dire en général que les ailerons *B*, *C*, ſont moins élevés que l'aileron *A*, & celui *C* l'eſt moins que *B*, ce qui fait paroître le dos de ce poiſſon plus voûté qu'il ne l'eſt effectivement. L'aileron *D*, d'auprès de l'anus eſt plus long & plus élevé que celui *E*.

Les Pêcheurs Flamands & Picards diſtinguent à la vue les Lieux mâles d'avec les femelles.

M. Porquet, Ingénieur de la Marine, pour s'en aſſurer, en a fait ouvrir devant lui, & effectivement il a trouvé de la laite dans ceux qu'on lui diſoit mâles, & des œufs dans ceux qu'on lui préſentoit pour femelles. On ne peut exprimer par des figures, ni même par des deſcriptions, de petites différences qui ſont ſenſibles à des Pêcheurs accoutumés à voir beaucoup de ces poiſſons ; néanmoins d'après ce que m'en a marqué M. Porquet, la deſcription que nous venons de donner convient au mâle ; & voici les différences les plus ſenſibles qu'il a apperçues en examinant les femelles, laiſſant à part celles qu'on apperçoit preſque toujours quand on compare deux individus d'une même eſpece. Les nageoires de derriere les ouies, & le tour de la bouche étoient rouge foncé ; la partie ſupérieure de la tête juſqu'à la mâchoire inférieure étoit rougeâtre ; les ailerons, y compris celui de la queue, étoient plus grands & plus bruns que ceux des mâles.

Article Second.

Description du Lieu par ses parties intérieures, ou idée de l'Anatomie de ce Poisson.

Le péritoine est ordinairement blanc; quelquefois on le trouve brun.

Le foie *B B*, *Fig.* 2, est rouge-pâle, divisé en trois lobes, dont deux sont fort longs, minces & de grandeur inégale. Celui du côté droit est plus long que l'autre; c'est aussi de ce côté que se trouve le troisieme lobe qui est fort petit.

La *Figure* 5, représente la vésicule *Q*, le canal systique *R*, deux troncs hépatiques *S S*, le canal colidoque *T*, un mamelon *Y*, à l'endroit où le canal colidoque s'ouvre dans l'intestin. *M* représente le duodénum ouvert, & *N*, un paquet d'appendices vermiculaires. On voit en *O* les ouvertures dans l'intestin de cinq de ces appendices; & *X*, *X*, *X* sont les troncs de plusieurs paquets de ces appendices qu'on a coupés.

La rate est longue, molle, d'un rouge tirant sur le noir, & semble être un flocon de sang caillé.

On voit en *A*, *Fig.* 2, l'œsophage qui est fort large, ainsi que l'estomach *E*. Il est d'un tissu serré, & l'on apperçoit des rides dans l'intérieur: on trouve souvent dedans des poissons en partie digérés. C'est au-dessous du pylore que se trouvent grand nombre d'appendices vermiculaires *D*, qui, en se divisant en plusieurs branches, forment des paquets.

Les intestins *F*, sont de différents diametres dans leur longueur, & ils font plusieurs inflexions avant de se rendre à l'anus qui forme ordinairement un bouton *M*, *Fig.* 1, assez saillant.

On voit en *C*, *Fig.* 6, le rectum coupé; en *b*, *b*, une partie de la membrane qui enveloppe les œufs, elle forme comme une fraise; en *d*, un uretere coupé; *e*, *f*, *g*, sont les ouvertures de l'anus, de l'uretre & de l'oviductus; en *a*, une petite portion de l'attache de la vessie pneumatique qui est grande, adhérente à la colonne épiniere, ainsi qu'au péritoine; & suivant M. Fournier, Médecin de la Marine à Brest, l'adhérence est plus grande du côté droit que du côté gauche. Cette vessie pneumatique se prolonge dans toute la longueur de l'abdomen.

Le cœur *I*, *Fig.* 3, qui est placé au-dessus du diaphragme, est de figure fort irréguliere. Sa couleur est un rouge foncé; *G G*, sont des rameaux de la veine cave qui se rendent dans une capacité *H*, qu'on peut regarder comme une grande oreillette; *K*, est la naissance de l'aorte qui forme un grand épanouissement, & on a représenté en *L*, *L*, *Fig.* 4, les valvules qui sont à l'entrée de l'oreillette.

La chair du Lieu se leve par feuillets; elle n'a pas un goût fin qu'on trouve à celle du Merlan. Comme sur les côtes de haute Normandie les Pêcheurs vendent de petits Lieux pêle-mêle avec les Merlans, ceux qui les achetent prennent garde d'acheter des Lieux pour des Merlans. Néanmoins il est probable que la qualité de la chair du Lieu varie beaucoup suivant la nature des fonds; car dans certains Ports on estime beaucoup ce poisson, pendant que dans d'autres on en fait peu de cas. Au reste, il passe, ainsi que le Merlan, pour être très-sain & de facile digestion.

§. 1. *Caractéres distinctifs du Lieu d'avec la Morue franche, Cabillaud ou Cabeliau, ou encore Kabeliau; car ce mot s'écrit de toutes ces différentes façons.*

Comme le Lieu, ainsi que la Morue franche, sont mis par Artédi au nombre des *Gadus*, & par Willughby des *Asellus*, il est bon de faire voir les points qui doivent empêcher qu'on ne confonde ces deux sortes de poissons.

Les phrases d'Artédi établissent très-bien la différence qu'il y a entre ces poissons, & suivant Willughby, le Lieu differe de la Morue franche, 1°. en ce qu'il est moins gros. Cette circonstance n'est pas suffisante, puisqu'il y a des Lieux qui ont jusqu'à quatre pieds de longueur, & que quantité de Morues franches sont beaucoup plus petites.

2°. Le corps du Lieu est, relativement à sa largeur, moins épais que celui de la Morue franche, & d'une couleur plus rembrunie.

3°. La tête du Lieu est plus menue & plus allongée, la mâchoire inférieure plus longue que celle d'en haut.

4°. Le Lieu n'a point de barbillon au menton, ses dents ne sont presque que des aspérités.

5°. Enfin, l'aileron de la queue n'est pas coupé quarrément, comme il l'est à la Morue.

§. 2. *Caracteres qui établissent que le Merlu-Verdin du Havre est le même poisson que le Lieu de Bretagne.*

Pour établir d'un autre côté que le poisson qu'on appelle au Havre *Merlu-Verdin* est le vrai Lieu de Bretagne, il suffira de dire que M. Cleron, Professeur d'Hydrographie au Havre, me marque que le Merlu-Verdin

Verdin a la mâchoire inférieure plus allongée que la ſupérieure, au contraire de la Morue qui a la ſupérieure plus longue que l'inférieure ; que le Merlu-Verdin n'a point de barbillon ; qu'il a l'œil fort grand, la tête allongée, le muſeau menu, l'aileron de la queue un peu fourchu, les dents très-fines & le dos d'un verd foncé, plus brun que celui de la Morue franche.

C'eſt ce même poiſſon qu'on appelle à Feſcamp *Grelin* ; à Granville *Colin*, & ſur les côtes de Flandres *Merlu* ; mais je crois que les dénominations de Merlu & de Colin ne conviennent pas ; car je vais dire ce qu'on doit appeller *Colin* ou *Morue noire*, & je parlerai dans la ſuite du Merlu, qui eſt un poiſſon très-différent du Lieu ; mais dans quantité de Ports, on applique la dénomination de *Merlu* à beaucoup de poiſſons différents les uns des autres.

§. 3. *Différence du Lieu d'avec le Merlan.*

Il y a aſſûrément bien de la reſſemblance entre le Lieu & le Merlan ; mais avec de l'attention, on apperçoit des points qui empêchent qu'on ne les confonde. Le Lieu a la mâchoire inférieure beaucoup plus longue que la ſupérieure ; au contraire le Merlan a la ſupérieure un peu plus longue que l'inférieure ; la queue du Lieu eſt fourchue, celle du Merlan eſt coupée quarrément ; la couleur du Merlan eſt plus blanche & plus argentée que celle du Lieu ; enfin les plus gros Merlans n'approchent pas de la taille des gros Lieux.

ARTICLE TROISIEME.

De l'eſpece de Lieu qu'on doit nommer Colin, *& que quelques-uns ont nommé* Morue noire ; Gadus dorſo tripterygio, ore imberbi, maxillâ inferiore longiore, lineâ laterali rectâ. *Art.* Aſellus niger. *Willughby.*

SUR pluſieurs de nos côtes, on confond le Colin avec le Lieu, & effectivement ces deux poiſſons ſe reſſemblent à tant d'égards qu'on eſt tenté de regarder le Colin comme une variété du Lieu. C'eſt pourquoi nous nous contenterons de marquer les points diſtinctifs qu'on apperçoit entre ces deux poiſſons.

Le Colin eſt commun au Nord de l'Angleterre, & aſſez rare ſur nos côtes. On en prend néanmoins ; car celui que j'ai fait graver a été deſſiné ſur les côtes de France.

Comme je repréſente le Colin ſur une plus petite échelle que le Lieu, il eſt bon d'avertir qu'il y en a qui ſont gros comme de moyens Lieux, & peut-être y en a-t-il de la taille des plus gros.

Sa forme paroît un peu différente ; il eſt plus menu & plus allongé que le Lieu. Néanmoins comme on en voit peu ſur nos côtes, je n'oſerois aſſurer que cette différence fût conſtante ; mais je ferai remarquer que les poiſſons gras, & encore plus ceux qui ont le corps rempli de beaucoup d'œufs ou de laite, qui ont de gros foies, étant conſidérablement plus renflés que ceux qui ſont maigres & vuides d'œufs & de laite, ils paroiſſent plus allongés & avoir la tête plus groſſe.

Le Colin reſſemble au Lieu par ſes yeux qui ſont grands, par la forme de ſa tête, par le nombre & la poſition des ailerons & des nageoires, par ſa mâchoire inférieure qui eſt plus longue que la ſupérieure ; par l'aileron de la queue qui eſt un peu fourchu, parce qu'il n'a point de barbillon au menton ; par la poſition de l'anus. Tous ces caracteres & pluſieurs autres que je ſupprime conviennent autant au Lieu qu'au Colin. Voici ceux qui établiſſent quelque différence entre ces deux poiſſons. Aux Lieux, comme nous l'avons dit, les raies latérales font une grande courbure vers l'anus pour ſe rendre derriere les ouies. Au Colin, cette raie qui eſt blanche & aſſez large, eſt preſque droite, ce qui peut dépendre de ce qu'il a le ventre moins gros.

La couleur du Colin n'eſt pas claire comme celle du Lieu ; elle eſt, ſur-tout au dos & à la tête, d'un jaune obſcur, tirant ſur le noir, ce qui le fait nommer *Cole* ou *Colin*, terme qui, ſuivant l'idiôme Anglois, veut dire *Charbonné*, *Aſellus carbonarius* ; mais la chair du Colin ayant la même conſiſtance que celle du Lieu, on peut dire que ces deux poiſſons différent bien peu l'un de l'autre.

On prend au Nord beaucoup de grands Lieux & des Colins ; quand la Morue donne abondamment, on n'en fait aucun cas ; mais quand on trouve peu de Morues, on ſale les Lieux & les Colins, & alors il faut être connoiſſeur pour les diſtinguer des Morues franches. Néanmoins à leur vente en France, les Trieurs ne s'y trompent pas, ils les mettent avec le rebut, & on les vend moitié moins que les vraies Morues.

Les Pêcheurs de Dunkerque, après avoir dit que le Cole-fish ou la Morue noire eſt la même choſe que le Colin, diſent que les Colins qu'on pêche dans les mers du Nord ont beaucoup d'écailles, le dos fort brun,

le ventre blanc, & qu'ils ne reſſemblent pas au Cabillaud ; qu'on les ſale comme la Morue ou Cabillaud, mais qu'ils ſont plus ſecs. Il me ſemble que cette note s'accorde aſſez avec ce que nous avons dit du Colin, qui, d'ailleurs, eſt très-bien défini par la phraſe d'Artedi. Pour éviter toute équivoque, il eſt bon de prévenir qu'à Granville, à Saint-Jean-de-Luz & ailleurs, les Pêcheurs qui vont à la Morue, nomment, je ne ſais pour quelle raiſon, les Morues qu'ils pêchent trop avant dans la ſaiſon pour les faire ſécher, & qu'ils préparent en verd, des *Colins*. Ainſi au débarquement ils diſent : *Nous avons tant de pieces de Morue & tant de tonnes de Colins.* On voit qu'ici c'eſt la préparation de la Morue qui la fait nommer *Colin*, quoiqu'elle ſoit un vrai Cabillaud ; c'eſt donc une expreſſion vicieuſe.

Article Quatrieme.

De la Pêche du Lieu & du Colin.

Le Lieu n'eſt pas véritablement de paſſage ; on en prend toute l'année ſur les côtes de Bretagne, & de toute grandeur. Quelquefois ils vont de compagnie ; mais ſouvent ils ſont ſeuls, ou confondus avec d'autres eſpeces de poiſſons. Si l'on en prend une plus grande quantité en été qu'en hiver, c'eſt, à ce que l'on prétend, parce qu'ils ſont attirés par les Sardines, qu'ils aiment beaucoup ; cependant on interrompt la pêche du Lieu pour faire celle des Sardines. A l'égard du Merlan, c'eſt le contraire ; on en prend plus l'hiver que l'été. On remarque encore que les Merlans s'enfoncent plus dans les baies que les Lieux.

Dans les endroits où l'on ne fait pas une pêche expreſſe de ce poiſſon, on en trouve dans les guideaux, verveux ou naſſes, Chapitre III. *page* 44, de la premiere Partie ; & dans les parcs, Chapitre V. *page* 79 ; on en prend avec des filets flottés & leſtés, Chapitre VI. *page* 99, qui comprennent les folles, demi-folles, cibaudieres, tramaux, ſaines ; ou, Chapitre VII. *page* 160, avec des filets à manche que l'on traîne, & les petits ſe prennent aux filets qu'on tend à la côte ſur palots, ou dans les grands fonds quand la rigueur du froid les y fait retirer. On tend des tramaux, des demi-folles, cibaudieres, ou retz à Colins, flottés & pierrés par fonds & ſédentaires, autant qu'on le peut, par le travers des anſes ; ſi ce ſont des tramaux, les mailles de la flue ont ſix à huit lignes d'ouverture, & les hamaux ont quatre à cinq pouces en quarré. On met au bout de ces filets une cabliere ou petite ancre avec des haubans à deux ou trois braſſes les uns des autres, & on choiſit, autant qu'on le peut, des fonds de roche couverte de varec. Quelquefois encore on prend de petits Lieux dans les manets lorſqu'on pêche des Maquereaux à la dérive. Enfin, on en prend à Oléron dans des courtines, & dans des caſiers. Comme toutes ces pêches ont été amplement détaillées dans la premiere Partie de notre Ouvrage, nous nous contentons ici de les annoncer. Outre les filets dont nous venons de parler ; on prend encore des Lieux avec des haims, premiere Partie, premiere Section, Chapitre II. *page* 46, les petits avec les teſſures que les Normands tendent pour prendre des Maquereaux ; & qu'ils nomment *Gravettes* ; dans le quartier de Breſt, principalement dans le chenal du Conquet & du Mingan, on en prend toute l'année avec des haims & des tramaux ; on en prend qui ont depuis quatorze juſqu'à vingt-quatre pouces de longueur, & quatre à cinq pouces de largeur ; on amorce les haims avec des Lançons.

Toutes ces pêches peuvent être regardées comme accidentelles, puiſqu'on ne les fait pas expreſſément pour prendre des Lieux ; mais on en fait d'expreſſes à Audierne, à l'Iſle des Saints & autres lieux circonvoiſins. Elle commence après Pâques, & ne finit qu'à la Saint-Jean, qu'on la ceſſe pour en faire d'autres.

On emploie pour cela de petits bateaux de trois à quatre tonneaux, dans leſquels ſe mettent ſix ou huit hommes, appareillés d'une ou deux voiles quarrées ; car cette pêche ſe fait en fillant à la voile. Les lignes dont on ſe ſert, ſont un diminutif de celles qui ſervent pour la Morue ; elles ne portent qu'un haim de la groſſeur de ceux qu'on emploie dans le Nord pour la pêche de la Morue. On les amorce avec une Sardine, & ſouvent avec un morceau de peau d'Anguille long de trois à quatre travers de doigt. Comme le bateau qui eſt ſous voile, *Pl. XXI*, *Fig.* 3, fille aſſez vîte, & comme les Pêcheurs donnent continuellement des ſecouſſes à leurs haims, les Lieux qui ſont voraces, prennent l'appât pour un poiſſon qui fuit ; ils ſe jettent deſſus, & ſe prennent à l'haim ; quand on a halé le poiſſon à bord, on retire l'haim, qui ſouvent eſt garni de ſon appât, de ſorte qu'il ſert quelquefois aſſez long-temps.

Les Equipages ſont tous à la part, & les lots ſont égaux. Je crois qu'il y en a un, ou un & demi pour le bateau.

On verra dans la ſuite que cette pêche ne laiſſe pas d'être conſidérable.

Article Cinquieme.

Préparation de ces Poiſſons.

Autant qu'on le peut, on vend ces poiſſons frais; mais quand la pêche eſt abondante, on en ſale & on en ſeche, preſque comme la Morue, ainſi que nous allons l'expliquer.

On leur tranche la tête, on les fend par le dos dans toute leur longueur pour les vuider; on les met au ſel pendant deux fois vingt-quatre heures; enſuite on les lave dans de l'eau de mer, & enfin on les étend ſur la grave pour les faire ſécher au ſoleil. Je crois qu'il ſeroit mieux de les ſécher au vent en les ſuſpendant à des perches; lorſqu'ils ſont ſecs, on les emmagaſine dans un lieu ſec. Des Marchands viennent les acheter des Pêcheurs, ils en forment des paquets de deux quintaux. On peut bien en préparer dans ces cantons de la Bretagne quatre, cinq ou ſix cents quintaux, qu'on envoie à la foire de Bordeaux. On en conſomme auſſi en France, qu'on vend pour de la Morue ſeche à ceux qui ne s'y connoiſſent pas. Cependant il y a bien de la différence; car les Lieux qu'on ſale dans l'Amérique Septentrionale, ſont vendus, comme rebut, moitié moins que la Morue franche ou le Cabillaud.

§. I. Maniere d'apprêter les Lieux.

On en apprête de frais en matelote. On en fait auſſi cuire dans l'eau de mer, ou dans l'eau & le ſel, & on les ſert tantôt avec une ſauce blanche, & tantôt avec un ragoût.

On en fait auſſi cuire ſur le gril, & on en fait frire.

A l'égard des Lieux ſecs, on les prépare comme nous avons dit qu'on faiſoit la Morue ſeche.

Nous allons maintenant parler d'un petit poiſſon qui a beaucoup de rapport avec les Lieux dont nous venons de parler.

Article Sixieme.

De l'Officier, ſorte de petit Lieu qu'on peut nommer Gadus minor, dorſo tripterygio, nigro, ore imberbi, ventre albo.

Nous avons dit qu'on prenoit dans la Manche de petits Lieux, ou ſuivant leur idiôme, de petits Grelins, ou Merlus-Verdins, que l'on confondoit avec les Merlans dans les paniers de poiſſon. On prend à Breſt de petits poiſſons du genre des Lieux, qu'on nomme *Officiers*, parce qu'ils ont des couleurs tranchantes, avec des marques brillantes & argentées que les Pêcheurs ont comparées aux habits uniformes des Officiers. Ce petit poiſſon, *Pl. XXI*, *Fig.* 2, eſt certainement du genre des Lieux. Il reſte à ſavoir ſi n'ayant que ſix pouces de longueur, ils ſont deſtinés à reſter de cette grandeur, ou ſi ce ſont de jeunes Lieux qui par la ſuite deviendront plus grands.

Le nombre & la poſition, tant des ailerons que des nageoires, eſt préciſément comme au Lieu; l'aileron de la queue eſt peu fourchu, & l'échancrure eſt arrondie plutôt qu'anguleuſe; les petites nageoires de deſſous la gorge ſont un peu rougeâtres. Quand le poiſſon eſt en vie le deſſous du ventre eſt blanc, argenté, chargé de panaches luiſantes de différentes couleurs, & ſon dos eſt fort brun: cette couleur ne ſe dégrade pas pour paſſer par nuances au blanc du ventre, la ſéparation ſe fait ſubitement; mais quand le poiſſon eſt mort, le brun s'étend ſur le blanc, alors les deux couleurs ſe confondent, forment une nuance dans le paſſage de l'une à l'autre, & en cet état il reſſemble plus au Lieu.

Les lignes latérales qui s'étendent de la tête à la queue, paroiſſent comme un trait rougeâtre. Au reſte, ce trait forme une courbure au-deſſus des nageoires branchiales, comme au Lieu. Lorſque le poiſſon eſt en vie, cette raie eſt un peu au-deſſous de la partie brune du poiſſon, juſqu'à l'endroit de la courbure de cette ligne qui remonte & ſe noie dans le brun.

J'ai dit que ce poiſſon avoit à peu près ſix pouces de longueur; ſa largeur par le travers de l'anus eſt d'un pouce; & il paroît, proportion gardée, un peu plus plat que le Lieu.

Le premier rayon de l'aileron du dos, le plus près de la tête, a environ ſix lignes de long, & c'eſt le plus long de ceux qui forment cet aileron.

Le premier rayon de l'aileron de l'anus a près d'un pouce de longueur; mais il eſt incliné vers l'arriere.

Les aſpérités qui tiennent lieu de dents dans l'intérieur de la bouche, ſont comme au Lieu ; les écailles ſont à peine perceptibles.

On voit que l'Officier reſſemble fort au Lieu par ſes parties extérieures, dont j'abrege le détail. La reſſemblance eſt auſſi parfaite par les parties intérieures. M. le Roy & M. Fournier s'en ſont aſſurés en en diſſéquant pluſieurs : ainſi l'Officier ne differe du Lieu que par la grandeur, & par la couleur brune du dos & blanche du ventre qui, lorſque le poiſſon eſt vivant, tranche net ſans ſe confondre.

Je laiſſe en doute ſi l'Officier change de couleur, ſuppoſé qu'il groſſiſſe ; en ce cas ce ſeroit un petit Lieu.

CHAPITRE TROISIEME.

Du Merlan,

Gadus dorſo tripterygio, ore imberbi, corpore albo, maxillâ ſuperiore longiore. Arted. *Aſellus mollis major, ſive albus.* Willughbi. *

Nous croyons devoir nous abſtenir d'inſiſter plus long-temps ſur la nomenclature de ce poiſſon, non-ſeulement parce qu'on peut avoir recours aux Auteurs que nous venons de nommer, qui ont ſatisfait à tout ce qu'on pouvoit déſirer à ce ſujet, mais encore à cauſe de l'incertitude qui naît des différentes dénominations qu'on trouve dans beaucoup d'Auteurs.

Je remarquerai ſeulement, 1°. que le poiſſon que je vais décrire eſt celui qu'on appelle *Merlan* ſur nos côtes de l'Océan ; car celui à qui on donne ce nom dans la Méditerranée eſt fort différent ; nous nous en occuperons dans la ſuite.

2°. Que quoique le Merlan dont il s'agit, ſoit commun ſur la plupart des côtes de l'Océan, cette abondance ne le fait point mépriſer, il eſt, généralement parlant, eſtimé. Voici ſa deſcription.

* Je crois que c'eſt le *Witting* du Nord, & qu'on lui donne ce nom à cauſe de ſa couleur blanche, & le *Gant-jens* de Helygeland.

Article Premier.

Deſcription du Merlan par ſes parties extérieures.

Le Merlan a depuis ſix ou huit pouces de longueur *A*, *B*, juſqu'à quinze ou dix-huit. Il eſt rare d'en prendre de vingt à vingt-quatre pouces. Depuis le bout du muſeau *A* juſqu'à l'extrémité de l'aileron de la queue *B*, il a quatre fois la longueur de la tête *A*, *C* ; en diviſant la partie *A D* en cinq parties *E*, *F*, *G*, *H*, *I*, l'anus *K* ſe trouve à l'à-plomb de *F*. Il eſt un peu applati, principalement depuis l'anus juſqu'aux ouies, & à cet endroit il eſt preſque moitié moins épais que large ; mais depuis l'anus juſqu'à la queue, ſon corps eſt moins applati & devient menu.

Ce poiſſon a tous les caracteres des Morues, puiſqu'il eſt rond, à arêtes & à écailles ; il a trois ailerons *F*, *G*, *H* ſur le dos, deux *L*, *M* ſous le ventre derriere l'anus, quatre nageoires, une *N* derriere chaque ouie, & deux *O* ſous la gorge.

Quand le premier aileron du dos *F* eſt relevé, il forme à peu près un triangle équilatéral, & eſt compoſé de dix ou douze rayons ; le ſecond *G*, qui eſt fort détaché du

du premier, forme un triangle dont deux des côtés ſont beaucoup plus longs que le troiſieme qui eſt du côté de la tête. On y compte à peu près vingt rayons; le troiſieme aileron *H*, qui eſt moins élevé que les deux autres, paroît avoir un plus grand nombre de rayons.

A l'égard des deux ailerons du ventre, celui qui eſt le plus près de l'anus eſt fort long, & formé d'une vingtaine de rayons. Celui *M*, qui eſt plus vers la queue eſt le plus petit de tous, & aſſez ſouvent il eſt marqué de taches brunes.

Les nageoires *N* de derriere les ouies ſont griſes & formées de dix-neuf rayons; communément à l'articulation de cette nageoire, il y a une tache brune ou noire *P*. Quelques-uns ont ſoupçonné que cette tache dépendoit de l'âge du poiſſon, ou qu'elle ne paroiſſoit que dans une certaine ſaiſon. J'ai prié M. le Teſtu de s'en aſſurer; & ayant trouvé cette tache pendant toute la ſaiſon, & à des Merlans de toute groſſeur, il aſſure que cette tache ne dépend ni de l'âge du poiſſon, ni de la ſaiſon où on le pêche.

Les petites nageoires *O* de deſſous la gorge, qui ſont moins brunes que les autres, ne ſont formées que de ſix rayons, aſſez longs pour atteindre preſque l'anus *K*, qui eſt, comme nous l'avons dit, aſſez près de la tête.

L'aileron de la queue *B*, *Q* eſt ordinairement peu échancré, & ſe termine ſouvent preſque quarrément; il eſt de couleur brune, quelquefois marqué de taches noirâtres.

La couleur d'un Merlan bien frais & de bonne taille, eſt en général d'un blanc brillant; mais vers le dos, il a une teinte olivâtre plus ou moins claire, ou tirant tantôt ſur le bleu & tantôt ſur le roux, avec des reflets comme de cuivre jaune clair. Son ventre eſt blanc, mais pas bien net étant argenté par endroits. Ceci n'eſt pas applicable à tous les Merlans; car ſuivant les fonds où on les pêche, ils ont des couleurs aſſez différentes les uns des autres. Ce ſont peut-être ces petites différences de couleur qui font qu'à Breſt on diſtingue les Merlans blancs des roux. J'avoue que je n'ai pas une idée préciſe de ce qu'on appelle des *Merlans rouges*, à moins que ce ne ſoit une légere teinte de cette couleur qu'on apperçoit ſur quelques Merlans, lorſqu'on y fait beaucoup d'attention.

On m'apporta une fois un Merlan qui avoit les nageoires d'un rouge aſſez vif, & des marques de cette couleur; je crus que c'étoit, comme on me l'aſſuroit, un Merlan rouge; mais ayant eſſuyé ces endroits, la couleur diſparut, & j'ai jugé qu'elle étoit formée par du ſang qui venoit de quelqu'autre poiſſon. M. le Teſtu me marque que les Pêcheurs du Pollet lui ont remis un de ces Merlans qu'ils nomment *rouge*; qu'il avoit l'extrémité des mâchoires rougeâtres; ſur le corps & ſur la tête des lignes rouges aſſez ſemblables à des vaiſſeaux ſanguins; les nageoires des ouies & de deſſous la gorge étoient rouges; les ailerons de derriere l'anus participoient auſſi un peu de cette couleur; mais ces couleurs parurent ſuperficielles à M. le Teſtu, car elles ſe diſſiperent entiérement à la cuiſſon, ce qui lui a fait ſoupçonner que c'étoit un Merlan ordinaire qui s'étoit chargé de cette couleur ſur quelque fond limonneux; ce qui s'accorde avec mon obſervation ſur le Merlan rouge qu'on m'avoit apporté.

Leurs écailles ſont petites, minces, arrondies, & elles ſont attachées à une peau fine.

On apperçoit de chaque côté une ligne qui part du haut des ouies, deſcend en faiſant une courbe plus ou moins grande juſques vers l'à-plomb de l'anus, & enſuite ſe prolonge droit juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue, diviſant en deux la hauteur du poiſſon. Il m'a paru que la courbure de cette ligne étoit plus ou moins grande, ſuivant que le ventre du poiſſon étoit plus ou moins gros, & cette groſſeur dépend de la quantité d'œufs & de laite qui eſt dans le ventre; car les Merlans qui ſont prêts à jetter leurs œufs ont le ventre beaucoup plus gros que nous ne l'avons repréſenté.

La tête & le corps ſont un peu comprimés ſur les côtés; le devant de la tête s'affaiſſe quand la bouche eſt fermée; alors elle a la forme d'un coin: il n'a point de barbillon au menton.

On apperçoit, comme aux autres poiſſons du même genre, deux trous *R*, entre l'extrémité du muſeau & les yeux.

La mâchoire ſupérieure excede un peu l'inférieure, comme dans la Morue franche; c'eſt le contraire du Lieu, au moyen de quoi on apperçoit lorſque la bouche eſt fermée un rang de dents fines & crochues dont la mâchoire d'en haut eſt garnie. A l'intérieur de cette mâchoire ſont quantité d'autres petites dents; la mâchoire inférieure eſt auſſi garnie de dents; ſur le devant, elles ſont courtes & très-fines; ſur les côtés, elles ſont plus longues. Ce n'eſt pas tout; à la partie intérieure du palais, on trouve deux os rudes, & plus bas, il y en a encore un qui eſt pareillement chargé d'aſpérités.

La membrane branchiale a ſept ou huit rayons, & elle eſt aſſez épaiſſe.

L'œil peu animé, eſt grand & couvert, comme dans les autres poiſſons de ſon genre, d'une membrane mince & tranſparente.

On trouve dans la boîte oſſeuſe qui renferme le cerveau, deux os durs, qu'on a pour cette raiſon nommés *Pierres*; ils ſont plats & ont une forme ovale allongée, qui ſe termine en pointe par les deux bouts. On a

voulu leur attribuer des propriétés médicinales, ainſi qu'aux pierres qui ſe trouvent dans la tête des Morues ; mais je crois qu'elles ſe réduiſent à fournir une poudre abſorbante, comme les écailles d'huîtres.

Article Second.

Deſcription du Merlan par ſes parties intérieures.

Comme les viſceres du Merlan reſſemblent beaucoup à ceux du Lieu, je me diſpenſerai de les faire graver, & j'inſiſterai peu ſur l'Anatomie du Merlan.

Le foie des Merlans eſt blanchâtre, d'une groſſeur aſſez conſidérable ; les mâles n'ont pas beaucoup de laite ; on trouve dans les femelles deux gros paquets d'œufs.

Quelques perſonnes prétendent qu'il y a des Merlans hermaphrodites, & qu'en ce cas on apperçoit la laite d'un côté & les œufs de l'autre. Nous n'avons rien trouvé de cela dans les Merlans que nous avons ouverts ; mais on n'en peut rien conclure, puiſqu'on ne dit pas que cette ſingularité ſe trouve dans tous les Merlans. Pluſieurs Naturaliſtes ont aſſuré avec beaucoup de vraiſemblance, que ce qu'on jugeoit être la laite dans les Merlans prétendus hermaphrodites, n'étoit probablement qu'une maſſe conſidérable de foie, attendu qu'on pouvoit en exprimer de l'huile, au lieu que la laite ne fournit aucune ſubſtance graiſſeuſe ; & on remarque que les Merlans ont le foie beaucoup plus gros quand ils ſont gras que quand ils ſont maigres.

La veſſie pneumatique eſt longue, viſqueuſe, ſimple, le filet ou canal qui en part aboutit à la partie ſupérieure de l'œſophage.

Le cœur paroît avoir quatre angles mouſſes, & une grande oreillette ; l'aorte fait un épanouiſſement conſidérable.

L'eſtomach couvre la rate ; il eſt oblong : on trouve beaucoup d'appendices vermiculaires au-deſſous du pylore.

On trouve dans l'eſtomach des Merlans nouvellement pêchés, des débris d'Anchois, de Chevrettes & d'autres petits poiſſons qu'ils paroiſſent avoir avalés entiers. Auſſi ces petits poiſſons, & les Vers marins ſervent-ils à amorcer les haims avec leſquels on prend les Merlans.

L'inteſtin fait pluſieurs replis : d'abord il eſt dirigé du diaphragme vers l'anus, puis il remonte à l'œſophage, d'où il retourne à l'anus, où ſe trouve auſſi la veſſie urinaire qui eſt oblongue.

La chair du Merlan eſt tendre ; délicate ſans être pâteuſe. Schoneveldt dit que c'eſt celui de tous les *Aſellus* qui a la chair la plus tendre, & qu'elle ſe leve par feuillets ; comme ces feuillets ſont autant de muſcles, il m'a paru utile de faire voir leur direction, ce qui m'a engagé à en repréſenter un écorché, *Pl. XXII, Fig.* 2.

Quand ce poiſſon eſt bien frais, lorſqu'il a été pêché en bonne ſaiſon & ſur un bon fond, ſa chair a un goût fin qui lui eſt propre & qu'on trouve agréable.

§. 1. *Marques diſtinctives du Merlan d'avec pluſieurs poiſſons de la même famille.*

Le Merlan eſt moins gros que la Morue franche ; il a une forme plus allongée, ſa tête ſe terminant plus en pointe ; ſa couleur eſt plus brillante, ſa chair plus délicate ; il n'a point de barbillon au menton.

Il a tant de reſſemblance avec le Lieu ; que dans pluſieurs endroits on veut regarder le Lieu comme un gros Merlan ; mais la différence de groſſeur eſt bien grande, le Merlan eſt plus fourni de dents que le Lieu, & les dents du devant de la mâchoire ſupérieure excedent la mâchoire inférieure & ſont apparents, parce que ſa mâchoire ſupérieure eſt plus longue que l'inférieure. Le Lieu au contraire a la mâchoire d'en bas plus longue que celle d'en haut : l'aileron de la queue du Merlan eſt coupé preſque quarrément : celui du Lieu eſt échancré ; les nageoires de derriere les ouies ſont tout près des opercules ; l'aileron du ventre le plus près de l'anus eſt fort long, & formé d'un grand nombre de rayons. Enfin, la conſiſtance de la chair de ces deux poiſſons eſt aſſez différente ; celle du Merlan eſt très-tendre & délicate, avec néanmoins un goût fin qui le fait préférer au Lieu, par bien des gens de bon goût. J'avoue que cette circonſtance n'eſt pas généralement adoptée, & que dans quelques Ports on fait beaucoup de cas du Lieu.

Article Troisieme.

Saiſon & maniere de pêcher le Merlan dans différents pays.

A Dunkerque, le Merlan eſt un des principaux objets de pêche pendant les mois de Décembre, Janvier & Février; on en prend cependant à la ligne pendant toute l'année, & avec des filets depuis le mois de Mars juſqu'en Septembre; mais il n'eſt pas toujours également bon : celui qu'on prend dans la ſaiſon du Hareng eſt gras, & a la chair ferme; il commence à avoir des œufs & de la laite vers la fin d'Octobre, ce qui augmente juſqu'au mois de Février; vers la fin de ce mois il devient maigre & allongé; ſa chair eſt molle, & diminue à la cuiſſon : quand la ſaiſon du frai eſt paſſée, on en prend de petits qui ſont aſſez bons, & la vraie ſaiſon recommence en Octobre juſqu'en Février.

Vers le Carême, comme les poiſſons ne ſe preſſent pas de mordre aux hameçons, ceux qui veulent prendre des Merlans à la ligne amorcent les haims avec du foie de cochon frais ou ſalé; on aſſure qu'ils ſe jettent avec avidité ſur cet appât. Près les côtes de Picardie & de Normandie, on pêche des Merlans pendant toute l'année avec des cordes garnies d'haims; mais la véritable ſaiſon eſt depuis le mois de Septembre juſqu'à Noël.

Après ce temps ils commencent à frayer, & ils perdent peu à peu de leur qualité, enfin leur chair devient molaſſe, lymphatique & inſipide. Les poiſſons qui maigriſſent paroiſſent s'allonger; & quand ils ſont devenus verdâtres vers l'équinoxe du printemps, comme ils ne ſont plus bons, les Pêcheurs cordiers ne s'occupent plus guere de cette pêche.

Les poiſſons malades ne mordent point aux appâts, c'eſt pour cette raiſon que ceux qu'on prend le printemps & l'été ſont pêchés avec des filets, & cette circonſtance, jointe au mauvais état des poiſſons dans cette ſaiſon, les rend mépriſables; on n'en fait aucun cas, & l'on peut à ce ſujet rappeller ce que nous avons dit dans la premiere Partie, que tous les poiſſons qu'on prend au filet, ſurtout à ceux qu'on traîne, ſont bien inférieurs à ceux qu'on prend avec les haims, lors même que toutes choſes d'ailleurs ſont égales.

Les Dieppois font la pêche du Merlan avec ce qu'ils appellent leurs *petites Cordes*; chaque piece de ces petites cordes a ſoixante-quatre braſſes de longueur, & eſt leſtée de quatre ou cinq cailloux qui peſent chacun une livre. On attache communément de braſſe en braſſe une empile d'une braſſe de longueur qui porte un haim amorcé d'un Pitot ou d'un morceau de Hareng. Quelques-uns multiplient les haims, en ſorte qu'ils en mettent quelquefois cent cinquante dans la longueur de ſoixante-quatre braſſes; mais alors il faut faire les empiles moins longues. C'eſt aſſez l'uſage des Pêcheurs de Saint-Valery & de Feſcamp.

Chaque bateau qui va à la pêche des Merlans, met à la mer une trentaine de ces pieces de petites cordes qui ſont garnies de quatre mille cinq cents haims.

Comme les Merlans ſe tiennent volontiers au fond de l'eau, les Pêcheurs de haute-Normandie, particuliérement aux environs du Havre, pêchent avec ce qu'ils nomment le *Libouret*, ou la balle, que nous avons amplement décrit à la premiere Section de la premiere Partie. Quelques-uns amorcent avec des Crabes; le Hareng eſt préférable, & un ſuffit pour amorcer huit ou dix de ces petits haims; mais dans la bonne ſaiſon le Merlan mord à toute ſorte d'appâts.

A cauſe que le débit du poiſſon eſt avantageux pendant le Carême, on en prend ſur les côtes de Normandie, depuis le mois d'Avril juſqu'à Pâques, avec la Dreige qui eſt décrite à la ſeconde Section de la premiere Partie.

Sur la côte de Caen, à Amelles, Langrune, Saint-Aubin, &c, on pêche de gros Merlans depuis la Touſſaints juſqu'à Pâques, & même toute l'année, avec ce qu'ils appellent des *Apels*, ou *Apelets*, qui différent peu des petites cordes de la Manche. Les hameçons ſont de braſſe en braſſe; on les releve toutes les deux ou trois heures.

Les Pêcheurs de la Hogue prennent pour maîtreſſe corde de leurs teſſures, de plus groſſes cordes que les Pêcheurs de la haute-Normandie, & ils amorcent avec des vers qu'ils nomment *Gravette*.

Il y a de plus quelques Pêcheries aux environs de la Hogue dans leſquelles il ſe trouve des Merlans avec les autres poiſſons; mais, en général, la pêche du Merlan n'eſt pas fort abondante ſur cette côte.

Les Pêcheurs de l'Iſle-Dieu vont chercher les Merlans à deux ou trois lieues au large, ſe mettant un Maître, deux Matelots & un Mouſſe dans des bateaux de trois à quatre tonneaux; ils pêchent avec des lignes amorcées avec de petits poiſſons.

Les Pêcheurs du Bas-Poitou, pêchent des Merlans dans les baies de Bourgneuf, de Bouin, & de Noirmoutier, avec des eſpeces de dreiges longues de cinq braſſes, hautes de quatre, & dont les mailles ont un pouce

& demi d'ouverture en quarré. Ils ſe mettent dans des bateaux de huit à dix tonneaux qui ne ſont point pontés. Leur Equipage ne conſiſte qu'en un Maître & un Matelot, qui ont chacun un tiers du produit de la pêche; le Propriétaire du bateau ayant l'autre tiers.

Les plus gros Merlans qu'on prend ſur les côtes d'Olonne ont dix-huit à vingt pouces de longueur; mais les plus communs ont un pied. Ce poiſſon ſe tient ſur les fonds rouges, au large des rochers, depuis le mois de Novembre juſqu'en Septembre; alors il ſe porte ſur les fonds de roche juſqu'au mois de Novembre, ce qui oblige de les prendre à la ligne, & c'eſt la ſaiſon où ce poiſſon eſt le meilleur & le plus abondant.

On a remarqué que quand il fait un peu de gelée blanche, le Merlan mord plus volontiers aux haims qu'on amorce avec des vers. Le reſte de l'année on le pêche plus avec des dreiges qu'avec les haims.

Les Pêcheurs d'Oleron, pendant les mois de Mars, Avril & Mai, prennent les Merlans avec les courtines dont on trouve la deſcription dans la ſeconde Section de la premiere Partie de notre Ouvrage, *pag.* 86 & 88. En Novembre & dans les mois ſuivants juſqu'en Mars, il s'en trouve dans leſécluſes.

Les Gaſcons, vis-à-vis la pointe de Buch, prennent des Merlans à la pêche du Peugne que nous avons décrit à la ſeconde Section de la premiere Partie, *pag.* 123.

Il ſe trouve auſſi des Merlans dans les manets qu'on tend pour prendre les Maquereaux & les Harengs. Quoique ce poiſſon ſoit fort délicat, il ſouffre très-bien le tranſport; & pour peu que l'air ſoit frais & ſec, on en mange de très-bon à Paris.

Article Quatrieme.

Apprêt des Merlans dans les Cuiſines.

Les Cuiſiniers apprêtent les Merlans de différentes façons; mais la maniere la plus commune eſt de les faire frire, ou de les ſervir avec une ſauce blanche, après les avoir fait cuire ſur le gril.

Quand il eſt arrivé d'en prendre une ſi grande quantité, qu'on ne trouvoit point à les vendre, on en a fait ſécher; mais ce poiſſon qui étant frais eſt très-délicat, diminue beaucoup de volume en ſéchant, & il devient dur comme de la colle-forte. Pour le manger, on le fait revenir dans l'eau tiede; mais alors il fait un mêts très-médiocre. On ne l'eſtime point dans le Nord pour faire du Flackfish ni du Hengfish; on en fait cependant, mais il n'eſt pas d'un débit avantageux.

Article Cinquieme.

Du Meulenar, ou *Meulenaer*, en Hollande, *Molenaar.*

On pêche à Dunkerque, dans la rade, même dans le port, un petit poiſſon qu'on y nomme *Mulenard*; comme les Allemands appellent *Mulen* les poiſſons du genre des *Aſellus*, & que *art* ſignifie dans la même langue *ſorte*, ne pourroit-on pas ſoupçonner que de *Mulen-Art*, on auroit fait par abbréviation *Mulenart*, auquel cas ce nom ſignifieroit ſimplement, poiſſon du genre des *Aſellus*? Mais M. Danglemont, Commiſſaire Général de la Marine à Dunkerque, où l'on prend beaucoup de ces petits poiſſons, me marque que les Flamands le nomment *Meulenaerts*, expreſſion qui ſignifie ſuivant l'idiôme du pays, *Meunier*, & non pas petit *Merlan*, puiſque ce poiſſon s'appelle en Flamand *Wittynk*; cependant le Meulenaerts reſſemble en tout à un Merlan, & en eſt véritablement un jeune.

Dans les mois de Juin, Juillet & Août, lorſqu'il n'a que quatre à cinq pouces de longueur, on le nomme *Meulenaerts*; mais il grandit à meſure qu'on avance dans la ſaiſon, & alors on le nomme *Merlan*, ou plutôt en Flamand *Wittynk*; il eſt fort blanc, ce qui le fait nommer *Meunier* ou *Meulenaerts* en Flamand: comme il eſt très-délicat, on ne peut le tranſporter; mais il eſt eſtimé dans les Ports de mer & aux environs. On le frit comme les Eperlans, & on les ſert en nombre dans un plat: on les pêche avec des haims, & les petites cordes, la plupart tendues ſur palots.

Comme il ſe corrompt très-promptement, à meſure qu'on le détache des haims, on le met dans des ſeaux remplis d'eau de mer, pour le vendre en vie.

CHAPITRE

CHAPITRE QUATRIEME.

*De l'*Anon *de haute Normandie ;* Aigrefin *ou* Ægrefin *de Bellon ;* Egrefin *ou* Eglefin *à Dunkerque;* Doguet *ou* Guellekens *en Flamand;* Borrachota *ou* Morue de Saint-Pierre *des Baſques ;* Schelfish *de l'Europe ſeptentrionale ;* Gadus dorſo tripterygio, ore cirrato, corpore albicante, maxillâ ſuperiore longiore, caudâ parum bifurcâ. *Artedi.* Aſellus antiquorum. *Hadock. Willughby.*

J'avois vu & mangé ce poiſſon ſur nos côtes ; j'en avois même le beau deſſein que j'ai fait graver, *Pl. XXIII*, *Fig.* 1 ; néanmoins je déſirois encore l'avoir en nature, pour m'aſſurer de l'exactitude de ma deſcription. M. Magin, Ingénieur de la Marine, a bien voulu m'en envoyer de Feſcamp ; M. le Teſtu, Tréſorier des Invalides de la Marine, m'en a envoyé de Dieppe ; & M. Cleron, Profeſſeur d'Hydrographie au Havre, m'en a fait parvenir une eſquiſſe & une deſcription : ces ſecours me mettent en état de parler poſitivement de ce poiſſon.

C'eſt dans les mois de Janvier & Février qu'il paroît un peu abondamment dans la Manche, principalement du côté de Dunkerque, & dans ce temps auſſi on en voit quelques-uns à la Halle de Paris.

Article Premier.

Deſcription d'une Aigrefin de grandeur médiocre.

On prend beaucoup de ces poiſſons qui ont moins d'un pied de longueur ; mais il y en a auſſi de plus grands que celui que nous allons décrire ; car on m'a aſſuré qu'on en trouvoit qui avoient deux pieds & plus.

Les Pêcheurs de Dunkerque aſſurent que plus ils vont au Nord, tirant vers l'Eſt, plus les Eglefins ſont gros, & que dans les mers du Nord on en prend qui ont juſqu'à trois pieds. Quoi qu'il en ſoit, celui que nous décrivons avoit quinze à ſeize pouces depuis *A* juſqu'à *B* ; ſa largeur en *C* à l'à-plomb de *D* près de l'anus étoit de trois pouces deux lignes.

La longueur de la tête depuis l'extrémité de la mâchoire ſupérieure *A* juſque derriere l'opercule des ouies auprès de *S*, étoit de trois pouces onze lignes ; c'eſt environ un quart de la longueur du poiſſon : ſa largeur en *F*, *G*, vis-à-vis l'œil étoit de deux pouces ſix lignes ; de l'extrémité *A* de la mâchoire ſupérieure juſqu'au centre de l'œil, il y avoit un pouce cinq lignes.

La prunelle de l'œil étoit bleu-foncé, & tout l'œil étoit, comme à preſque tous les poiſſons de ce genre, couvert d'une membrane tranſparente.

La mâchoire ſupérieure étoit d'environ deux lignes plus longue que l'inférieure.

La plus grande ouverture que la bouche pouvoit avoir étoit d'un pouce trois lignes de *A* en *H*.

La langue étoit fort petite & douce au toucher.

En fourrant le doigt bien avant dans la bouche, on ſentoit des éminences cartilagineuſes qui étoient garnies d'aſpérités.

Les bords de la mâchoire ſupérieure étoient garnis de pluſieurs rangs de dents fines diſtribuées irréguliérement. La mâchoire inférieure étoit bordée d'un rang de dents un peu plus ſenſibles, & avec

le doigt on sentoit des aspérités au palais.

Plusieurs Auteurs ont dit que l'Egrefin n'avoit point de dents. Apparemment qu'ils ne reconnoissent pas pour être des dents les aspérités dont nous venons de parler.

La forme du corps de ce poisson ressemble assez à celle du Lieu de Bretagne. Quelques-uns paroissent un peu plus ventrus; mais on sait que la grosseur des poissons varie suivant qu'ils sont remplis d'œufs ou de laite; ou encore quand étant fort gras, leur foie est gros.

Le dos est garni de trois ailerons *M*, *N*, *O*, disposés comme ceux du Lieu: seulement, j'ai observé sur plusieurs que le premier rayon de l'aileron *M* du côté de la tête, étoit beaucoup plus long que tous les autres.

Il a aussi sous le ventre, derriere l'anus, deux ailerons *P*, *Q* comme le Lieu; l'aileron de la queue *B* est fourchu. Plusieurs Auteurs disent qu'elle est coupée quarrément; mais je l'ai vue fourchue dans ceux que j'ai été à portée d'examiner; je présume qu'ils confondoient l'Egrefin avec le Tacaud, & effectivement j'ai lieu de soupçonner que l'Egrefin de Flandres est le Tacaud de la Rochelle.

Je ne sais pas s'il est vrai que les Dunkerquois le nomment *Schellvis* ou *Schelfish*, qu'on dit signifier poisson à écailles. Il est vrai qu'il en a, mais elles sont petites, & quelques-uns font dériver ce nom de ce que la chair se leve par écailles. La couleur sur le dos est brune, ainsi que les ailerons du dos. Cette couleur s'éclaircit peu-à-peu en approchant du ventre; la raie latérale *S T*, qui s'étend des ouies à l'aileron de la queue, n'est pas fort courbe; elle est noire: la couleur brune du dos du poisson s'étend jusqu'à cette raie, au-dessous de laquelle elle devient plus claire ou moins brune, s'éclaircissant peu-à-peu jusqu'au ventre, & à mesure qu'elle s'éclaircit elle prend un brillant argenté.

Au-dessous de l'aileron *M* du dos, le plus près de la tête, il y a une tache *I*, brune, assez large, qui s'étend depuis le dessous de la raie longitudinale, jusque sous la nageoire *K* du derriere des ouies. Cette tache, très-apparente, est fort gluante lorsque le poisson est frais. Les nageoires *L* de dessous le gosier sont moins grandes que celles des ouies *K*.

A la symphyse du menton *H*, on apperçoit presque toujours un barbillon très-court. Quelques-uns n'en ont point; peut-être l'ont-ils perdu.

Aux uns l'opercule des ouies fait vers *S* un angle saillant qui forme une espece de pointe; à d'autres cette partie est arrondie.

Tous les Auteurs disent qu'il y a sur les opercules des veines rouges qui semblent des vers de terre; je n'ai pas fait cette observation.

L'os de la tête en *X* est creusé, & forme entre les deux yeux une large gouttiere. Au contraire derriere *F*, l'os du crâne se releve au milieu, & fait une saillie en cet endroit. Le crâne est fort dur: je crois que c'est cette saillie que plusieurs Auteurs ont indiquée comme une crête.

Comme le dos de ce poisson est brun, tirant au bleu, & que cette partie est bordée par la raie longitudinale *S*, *T*, qui est noire, les Pêcheurs joignant à cela les taches *I*, ont comparé cette espece de croix à celle qu'on apperçoit sur le dos & les côtés des Anes, ce qui les a engagés à nommer ce poisson *Anon*.

Oseroit-on soupçonner que ce seroit ce poisson qui auroit engagé à nommer *Asellus* tous ceux de son genre.

La chair de l'Anon se leve par feuillets. On prétend que ceux qu'on trouve sur des fonds vaseux sont mal sains; au lieu que ceux qu'on prend sur les fonds de roche & de sable sont estimés de facile digestion.

L'extrémité des ailerons, sur-tout de celui de la queue, est d'une couleur plus brune que le reste.

La membrane branchiale excede l'opercule en-dessous vers la gorge, & a six ou sept rayons ou côtes.

La véscule du fiel est petite, placée le long de l'estomach qui est long, & au-dessous on apperçoit beaucoup d'appendices vermiculaires.

Les nervures des ailerons & des nageoires sont assez fortes & sensibles du côté où elles sont plus longues; mais ensuite elles deviennent plus courtes, & sont si fines qu'il n'est pas possible de les compter; c'est pourquoi nous ne ferons ici aucune mention de leur nombre.

§. 1. *Caracteres distinctifs de l'Egrefin d'avec plusieurs autres Poissons.*

L'Egrefin ressemble assez au Lieu de Bretagne, par la forme de son corps & la position des ailerons ainsi que des nageoires; mais il se distingue du Lieu; 1°, par les taches brunes ou noires *I*; 2°, par les raies latérales qui sont fort noires & moins courbes; 3°, par la couleur du dos qui est plus foncée; 4°, parce que les Lieux n'ont point de barbillon au menton, & que la plupart des Egrefins en ont un, à la vérité fort petit; 5°, parce que le Lieu a la mâchoire d'en bas beaucoup plus longue que celle d'en haut, au lieu que l'Egrefin a la mâchoire d'en haut un peu plus longue que celle d'en bas; 6°, enfin, comme nous l'avons déja dit, les Egrefins sont ordinairement plus ventrus & plus applatis du côté de la tête que les Lieux.

La tache brune *I*, la couleur noire de la ligne *S T*, l'échancrure de l'aileron *B* de la queue, ſuffiſent pour diſtinguer l'Egrefin des petites Morues franches.

§. 2. *De la Pêche de l'Anon ou Egrefin.*

Ce poiſſon ſe trouve rarement dans la Manche ; il eſt plus commun dans la mer d'Allemagne où l'on en prend toute l'année de médiocre groſſeur ; cependant il en paroît quelquefois l'été de petits bancs dans la Manche, mais ils ne ſont pas gros & ſont peu eſtimés ; on fait plus de cas de ceux qu'on voit à Dunkerque, depuis Novembre juſqu'en Février, où on les prend comme les Lieux, ſoit avec des filets, ſoit avec des haims.

Les Pêcheurs Baſques diſent qu'il n'eſt pas fort abondant ſur les côtes de Saint-Pierre, de Miquelon & de Port-à-Choix ; mais qu'à l'Iſle Royale il y en a de grands comme des Morues.

Comme ce poiſſon ſe nourrit de petits Crabes, on le trouve fréquemment dans les roches ; mais ſa voracité fait qu'il mord avidement à l'hameçon, ce qui déſeſpere les Pêcheurs, qui aimeroient beaucoup mieux prendre de la Morue franche. Ce poiſſon chaſſe le Hareng, & quand il s'en eſt nourri pendant quelque temps, il eſt gras & très-bon.

Les Chiens & les Flétans lui font la guerre, & le forcent à ſe retirer dans des anſes où l'on peut en prendre une grande quantité.

Quand les Pêcheurs de Morue manquent de Capelans & de Harengs, ils amorcent leurs haims avec de petits Egrefins.

§. 3. *Préparation & Uſage qu'on fait des Egrefins.*

Quand on prend de grands Egrefins ſur les Bancs, on les ſale comme la Morue ; mais ils ſont beaucoup moins eſtimés, leur chair devenant très-dure en ſe deſſéchant ; auſſi ne ſe vendent-ils qu'avec le rebut. Anderſon dit qu'on ne peut en faire ni de bon Flackfish ni de bon Hengfish.

Les petits qu'on prend dans la Manche avec le Hareng, ſe mettent dans les mêmes paniers, & ſe vendent ſans diſtinction.

On les apprête auſſi dans les cuiſines comme le Merlan ; quelques-uns le trouvent très-bon & l'eſtiment le meilleur poiſſon de ſon genre ; d'autres donnent la préférence au Merlan, & peut-être cette variété de ſentiments vient-elle des différentes nourritures qu'il ont rencontrées.

Article Second.

De la Goberge.

On ne m'a jamais fait voir ſur nos côtes de poiſſons ſous le nom de *Goberge* ; cependant M. Deshayes, Commiſſaire de la Marine à Granville, m'a écrit que les Pêcheurs de ſon département en prenoient quelquefois, mais rarement ; que s'il pouvoit s'en procurer, il m'en enverroit une deſcription exacte. Comme je ne l'ai point reçue, je ſuis obligé de m'en rapporter aux idées que les Pêcheurs en donnent, quoique je n'y aie qu'une médiocre confiance.

Ils conviennent tous que ce poiſſon à écailles eſt du genre des Morues, & ſemblable au Lieu de Bretagne par le nombre & la poſition des ailerons, ainſi que des nageoires. Ils aſſurent qu'il a trois ailerons ſur le dos ; mais ils ſont incertains s'il y en a un ou deux ſous le ventre ; ils le diſent ſeulement plus large & plus ventru que le Lieu ; ſa bouche n'eſt pas grande ; ſes dents ſont petites ; ſes yeux grands ; ſon foie eſt gros & rend beaucoup d'huile ; ſa chair eſt plus ferme que celle du Merlan, & plus délicate que celle de la Morue franche.

Les Pêcheurs Baſques, qui le nomment *Goberia*, diſent qu'il y a des parages de l'Amérique ſeptentrionale où l'on en prend beaucoup, pendant que dans d'autres il n'y en a preſque pas. Quand ils en prennent, ils les préparent comme la Morue franche ; mais au retour les Goberges ſont miſes au rebut, & ne ſe vendent que la moitié de la Morue franche.

M. de la Courtaudiere, Commiſſaire de la Marine à Saint-Jean-de-Luz, m'écrit que ſuivant les Pêcheurs, la Goberge reſſemble au poiſſon que les Baſques nomment *Borrachota*, ou Morue de Saint-Pierre ; & d'autres m'ont aſſuré que la Goberge a des taches noires derriere les ouies qui lui font donner le nom de *poiſſon de Saint-Pierre*.

D'après toutes ces informations, il me paroît très-vraiſemblable qu'on nomme *Goberge*, de grands Egrefins ou Anons ; mais c'eſt un ſimple ſoupçon.

CHAPITRE CINQUIEME.

Du Tacaud *à la Rochelle ;* Baraud-Gode *au Havre & à Dieppe ;* Poule de Mer *à Feſcamp ;* petite Morue fraîche *à Paris ;* Malcot *à Breſt ;* Guitau *en Breton :* Gadus dorſo tripterygio, ore cirrato, longitudine ad latitudinem triplâ, primâ ani pinnâ oſſiculorum, triginta. *Artedi.* Aſellus mollis latus. *Willughby.*

Le poiſſon dont nous allons nous occuper eſt inconteſtablement de la famille des Morues, puiſqu'il eſt à arêtes & à écailles, qu'il a trois ailerons ſur le dos *A*, *B*, *C*, *Pl. XXIII*, *Fig.* 2, deux ſous le ventre derriere l'anus *D*, *E*, deux nageoires derriere les ouies *F*, & deux ſous la gorge *G*, l'aileron de la queue *H* coupé preſque quarrément, & un barbillon *I*, au menton.

Article Premier.

Deſcription du Tacaud par ſes parties extérieures.

On pêche à Oleron dans le mois de Juillet des Tacauds qui n'ont que quatre à cinq pouces de longueur ; mais ils ſont jeunes, & doivent devenir plus gros ; car il y en a dans une ſaiſon plus avancée qui ont près d'un pied.

Celui que nous allons décrire avoit neuf pouces ſix lignes de longueur totale, *K H* ; ſa plus grande largeur en *L M* étoit de trois pouces forts. Sa largeur étoit donc à peu près le tiers de ſa longueur, ainſi que le dit la phraſe d'Artedi.

Comme ſa plus grande épaiſſeur n'étoit que de treize à quatorze lignes, on voit que le Tacaud eſt plus applati que tous les autres poiſſons de la famille des Morues dont nous avons parlé. Il eſt auſſi plus court, relativement à ſa largeur. Sa tête, depuis le bout du muſeau *P* juſqu'à l'articulation de la nageoire branchiale *Q*, étoit environ le quart de la longueur totale *P H*.

L'opercule des ouies eſt formé de pluſieurs pieces ; il ſe termine en arriere par pluſieurs ſinuoſités. La membrane branchiale a ſix ou ſept côtes ; elle s'étend juſques ſous la bouche.

Le muſeau eſt aſſez gros ; la mâchoire ſupérieure eſt plus longue que celle d'en-bas.

Le crâne eſt court, relevé, & ſe termine à la hauteur des yeux.

Le muſeau plus arrondi que pointu, préſente une éminence qui s'éleve entre deux ſillons, au-delà deſquels & fort près des yeux ſont les narines.

La bouche étant ouverte autant qu'elle peut l'être, a environ deux pouces de *O* en *P*.

Le bord de la mâchoire *O* eſt hériſſé d'aſpérités. Il en eſt de même de la mâchoire ſupérieure *P*, excepté que ces aſpérités occupent une plus grande largeur.

On remarque au fond du palais deux éminences cartilagineuſes, dures & de forme à peu près d'un fer à cheval, qui ſont garnies d'aſpérités. La langue paroît un peu plus épaiſſe & plus détachée que dans le Lieu & le Merlan, & la racine eſt garnie d'aſpérités qui correſpondent aux os triangulaires du palais dont nous venons de parler.

Ce poiſſon a quatre branchies de chaque côté qui ſont garnies de tubercules, comme aux autres poiſſons que nous avons décrits, c'eſt-à-dire que le premier a ſeul un rang de dents qui n'ont qu'une demi ligne de longueur.

A la pointe de la levre inférieure *O* eſt un barbillon *I*, qui a environ trois quarts de pouces de longueur, & ſe termine en pointe.

Le tour de la bouche eſt garni d'une membrane aſſez mince, qui ſe diviſe en deux, & dans laquelle eſt un cartilage au moyen de quoi la membrane ſe déploie & ſe retire à volonté,

volonté, ou, ſi l'on veut, la mâchoire ſupérieure eſt compoſée de pluſieurs pieces contenues dans une membrane. C'eſt à celles de devant que ſont attachées des dents fines, aiguës, aſſez écartées les unes des autres, au moyen de cette membrane la mâchoire ſupérieure a la liberté de ſe porter en avant & en arriere, ſuivant la volonté du poiſſon, & il ſemble que la mâchoire d'en bas n'a que la facilité de s'abaiſſer & de ſe relever.

Les yeux ſont grands, ayant ſept à huit lignes de diametre, élevés ſur la tête, la prunelle eſt large & noire, l'iris jaune citron, cet organe eſt couvert d'une membrane tranſparente qui paroît ſuſceptible d'extenſion.

Ce poiſſon, comme nous l'avons dit, eſt fort large relativement à ſa longueur.

Le dos eſt charnu & garni de trois ailerons.

Le premier commence à peu près à deux pouces en arriere des yeux, & ſe termine par une longue pointe *A*; on y compte dix à douze rayons.

Le ſecond aileron *B*, occupe une plus grande longueur ſur le dos. Les rayons en s'inclinant vers l'arriere, forment avec le précédent, un angle rentrant *L* très-ouvert, puis déclinant peu-à-peu, il ſe termine en pointe mouſſe; il a vingt-deux à vingt-trois rayons.

Le premier rayon du troiſieme aileron *C*, eſt fort incliné vers l'arriere, & tous les autres diminuant graduellement de longueur, l'aileron entier prend une forme à peu près triangulaire : il eſt compoſé de dix-huit à vingt rayons.

La membrane qui unit les rayons des deux premiers ailerons, eſt épaiſſe & cependant mollette; celle du dernier *C*, eſt mince & aiſée à déchirer.

L'aileron de la queue eſt légérement creuſé en arc; mais comme la membrane ſe déchire aiſément, ſouvent elle paroît échancrée en triangle.

Tous ces ailerons ſont bordés de brun & quelquefois liſerés de blanc; cette couleur générale eſt un gris très-foncé; mais le ſecond aileron du dos a ſouvent une teinte rouge.

L'anus *M*, eſt placé vers le tiers de la longueur totale du poiſſon, en partant de l'extrémité du muſeau.

Il y a deux ailerons entre l'anus & le commencement de l'aileron de la queue; le plus près de l'anus *D*, forme à peu près une demi-ellipſe; il eſt compoſé de vingt-huit à trente rayons; il eſt gris-cendré, bordé de blanc; l'aileron *E*, qui ſuit eſt plus charnu, & a une légere teinte de rouge; il eſt formé d'une vingtaine de rayons, & reſſemble aſſez par ſa forme & ſa poſition au troiſieme aileron *C* du dos.

Derriere chaque ouie, à peu près vers le milieu, eſt une nageoire *F*, qui a environ deux pouces de largeur, & ſe termine en pointe. Sur l'articulation de cette nageoire, on apperçoit une petite tache brune ou bleuâtre *Q*, très-différente de celle de l'Anon : cette nageoire eſt compoſée de quatorze à ſeize rayons. Plus bas & preſque ſous la gorge, ſont deux autres nageoires *G*, formées de cinq à ſix rayons fort déliés qui ſont d'inégale longueur. Entre ces rayons il y en a deux bien plus longs que les autres.

Les lames pectinées des branchies ſont aſſez larges, leurs ſupports oſſeux, ou les côtes branchiales, ont leurs intervalles garnis de dents très-fermes, courtes & larges, qui s'engrenent mutuellement d'un ſupport à l'autre; au-deſſus du rang d'en haut eſt une bordure de dents fines, écartées les unes des autres, aſſez longues, un peu courbes, & toutes mobiles.

La peau eſt ferme, les écailles petites y ſont fort adhérentes; la couleur du dos eſt d'un brun verdâtre, les côtés ſont variés de différentes couleurs tendres, le ventre eſt blanc; mais ces couleurs changent peu de temps après que le poiſſon eſt mort.

La raie latérale qui prend ſa naiſſance au-deſſus des nageoires branchiales ou aux yeux, deſcend en formant une petite courbure, pour gagner la moitié de la largeur du poiſſon qu'elle ſépare en deux, & va ſe terminer à la queue.

Article Second.

Deſcription du Tacaud par ſes parties intérieures.

La chair eſt blanche, tendre; elle ſe détache par feuillets quand elle eſt cuite, elle a peu de goût & ſe corrompt aiſément, ce qui fait qu'on n'en apporte à Paris que l'hiver.

Le foie eſt rouge-pâle, diviſé en deux lobes, menus & longs.

L'eſtomac eſt fort large relativement à la taille du poiſſon; on trouve dedans de petits Crabes gros comme des avelines, & de petits poiſſons.

La rate eſt très-petite, rouge & triangulaire, le deſſous du pylore eſt fort garni d'appendices vermiculaires.

La veſſie pneumatique revêt la partie poſtérieure de l'abdomen; elle eſt grande,

blanche & d'un tiſſu médiocrement ferme.

Il y a certainement dans les poiſſons, comme dans les autres eſpeces d'animaux, des variétés ou de légeres différences qui conſiſtent dans la couleur & la groſſeur; quelques-uns ſemblent un peu plus allongés que les autres; c'eſt pourquoi quelques Pêcheurs ont dit à M. le Roy, Commiſſaire à Breſt, qu'il y avoit de la différence entre le Tacaud & le Malcon de Breſt, quoiqu'on n'en faſſe point à la Poiſſonnerie. De même il y en a qui veulent regarder comme des poiſſons différents le Tacaud & la Gode; mais en comparant avec ſoin les notes que j'ai reçues de M. le Roy de Breſt, de M. Villeheliot de la Rochelle, qui m'en a envoyé un très-beau deſſein, de M. le Teſtu de Dieppe, & de M. Cleron du Havre, &c. de plus avec les poiſſons qui m'ont été envoyés, & ceux que j'ai fait acheter à la Halle de Paris, j'ai trouvé les différences ſi peu conſidérables, que je n'ai pas cru qu'il fût poſſible de les rendre ſenſibles dans des deſſeins, ni même par des deſcriptions. Nous avons bien remarqué que le nombre des rayons qui forment les ailerons d'un Tacaud & d'une Gode n'eſt pas exactement le même; mais comme nous l'avons dit plus d'une fois, le nombre des rayons n'eſt point conſtant dans tous les individus d'une même eſpece. Une ſeule choſe m'a fait héſiter ſur l'identité de ces poiſſons, c'eſt que dans certains endroits, on met les Godes au nombre des bons poiſſons, & preſque par-tout on les mépriſe; mais il en eſt de même de preſque tous les poiſſons. Le Merlan qu'on eſtime fort à Paris & dans les Ports de la Manche, eſt réputé très-médiocre ailleurs.

Article Troisieme.

Caracteres diſtinctifs de la Gode, avec la Morue franche, le Lieu, le Merlan & l'Egrefin.

La Gode ou le Tacaud ne peut être confondu avec la Morue franche, même avec les jeunes, étant beaucoup plus court, plus large & plus applati. On ne peut le confondre non plus avec le Lieu, puiſqu'il a un barbillon; il a la mâchoire ſupérieure un peu plus longue que l'inférieure, le Lieu a l'inférieure plus longue; il a une tache noire à l'articulation de la nageoire branchiale, le Lieu n'en a point; l'aileron de la queue eſt plus fourchu au Lieu & à l'Anon qu'au Tacaud qui l'a preſque coupé quarrément. La tache de l'Anon eſt fort différente de celle du Tacaud, tant par ſa grandeur que par l'endroit où elle eſt placée; enfin, la forme de ces poiſſons ne ſe reſſemble point, non plus que leurs couleurs.

J'ai vu des Tacauds où la marque brune de l'articulation de la nageoire branchiale étoit beaucoup plus petite qu'à d'autres, & je crois me rappeller d'en avoir vu quelques-uns qui n'en avoient point. J'ai auſſi vu des Tacauds qui au ſortir de l'eau avoient preſque tout le corps argenté comme le Merlan.

Willughby ne parle point du barbillon du menton dans ſa deſcription; mais il eſt repréſenté dans ſa figure, qui eſt une des meilleures qu'on trouve dans ſon Ouvrage. Il ſe diſtingue du Merlan, parce qu'il eſt plus large & moins épais; de plus, il a un barbillon au menton, & le Merlan n'en a point.

Article Quatrieme.

De la Pêche du Tacaud.

On en prend toute l'année ſur nos côtes; mais la ſaiſon où ils ſont eſtimés les meilleurs, ſont les mois d'Octobre, Novembre, Décembre & Janvier.

On en trouve dans les parcs, dans les filets qu'on tend à la côte, les tramaux, les manches, les verveux; on en prend dans les naſſes & bouraques qu'on emploie pour pêcher des Cruſtacées; & auſſi aux haims, en un mot, dans tous les filets qu'on tend pour prendre les Lieux, les Merlans, &c. Quelques-uns même s'engagent dans les manets avec les Maquereaux, mais rarement, parce que la plupart ſont trop gros. Ce poiſſon ſe plaît dans les rochers: un Pêcheur a aſſuré M. le Roy qu'entre les roches du Tolinguet au-deſſus de la rade de Breſt, il en avoit pris une quantité prodigieuſe, juſqu'à cent & cent cinquante en une pêche, & que cette abondance avoit duré aſſez long-temps.

Ce poiſſon s'apprête dans les cuiſines comme les Lieux & les Merlans.

J'ai reçu de la Manche une deſcription

ſommaire, mais bien faite, de la Gode. Elle étoit faite ſur de petites Godes, groſſes comme des Harengs. Cette deſcription cadre fort bien avec la nôtre ; mais il y eſt dit que ce poiſſon n'a pas de barbillon. A cette occaſion, je me rappelle d'avoir deſſiné & décrit un poiſſon acheté pour Gode à la Halle de Paris, lequel n'avoit point de barbillon. En ſeroit-il des Godes comme des Anons dont quelques-uns n'auroient point de barbillon, pendant que d'autres en auroient ? Si cela eſt, cette différence dépend-elle de l'âge, du ſexe ? Ou ces poiſſons ſont-ils ſujets à perdre le barbillon par différents accidents ? C'eſt ce que je ne puis décider ; mais je puis aſſurer que toutes les Godes, Tacauds, Baraux, &c, qu'on m'a envoyés de différentes Provinces, avoient un barbillon aſſez long ; & peut-être que ceux qui n'avoient pas de barbillon, étoient de jeunes Lieux qu'on prenoit pour des Godes, à cauſe de leur petite taille.

Article Cinquieme.

Du Sergat d'Olone.

Le Sergat qu'on pêche aux Sables reſſemble beaucoup au Tacaud, à cela près qu'il eſt plus petit, n'ayant pour l'ordinaire que ſix pouces de longueur, rarement neuf. On en prend quelques-uns l'hiver à la Drague. Il aborde à la côte au mois de Mai, & même l'hiver quand il fait doux ; alors on en pêche dans les roches, & quantité dans le port même des Sables, où il ſéjourne juſqu'au mois d'Août, temps auquel il ſe retire ; lorſque l'air eſt frais, on va le chercher le matin & le ſoir dans les fonds ; au milieu du jour quand il fait beau ſoleil, il s'approche de la ſurface de l'eau, où on le prend à la ligne avec des haims amorcés de vers.

Sa chair qui reſſemble aſſez à celle du Barau, eſt plus ferme & a plus de goût. Il reſte à ſavoir ſi ce poiſſon ne ſeroit pas de jeunes Tacauds ; je ſoupçonne qu'il n'a point de barbillon, & ſi cela eſt il ſeroit plus convenable de l'appeller avec les Olonnois *Merlan Sergat.*

CHAPITRE SIXIEME.

Du Capelan *de la Méditerranée ;* Anthiæ ſpecies ſecunda. *Rond.* Gadus dorſo tripterygio, ore cirrato, corpore ſexunciali, Ano in medio corporis. *Art.* Aſellus mollis minor ; Aſellus omnium minimus. *Willug.*

Rondelet ne donnant point une deſcription exacte du Capelan, & la figure qu'on trouve dans ſon Ouvrage ne s'accordant ni avec l'idée que j'avois conſervée de ce poiſſon qui eſt commun en Provence, ni avec la deſcription de Willughby, puiſque cette figure repréſente un poiſſon auſſi plat qu'une Plie, & un ſeul aileron derriere l'anus ; ce qui ne ſe trouve dans aucun des *Gadus* triptérygiens d'Artedi, j'étois porté à croire que la figure de Rondelet n'étoit point exacte ; mais d'un autre côté, j'avois peine à me perſuader qu'un Auteur qui avoit fait une étude très-ſuivie des poiſſons de la Méditerranée, eût commis des fautes auſſi conſidérables à l'occaſion d'un poiſſon très-commun dans cette mer. Pour me tirer de cet embarras, j'ai eu recours à M. Poujet, fils du Lieutenant Général de l'Amirauté de Cette, qui a beaucoup de connoiſſances en tout genre, & particuliérement dans la Partie de l'Hiſtoire Naturelle qui regarde les Poiſſons.

Toutes mes incertitudes ſont diſſipées, au moyen d'une deſcription très-

exacte que M. Poujet a bien voulu me donner du Capelan de la Méditerranée : elle m'affermit dans les idées que j'avois conservées de ce poisson ; elle justifie la description de Willughby, & prouve que la figure de Rondelet est très-infidele.

Article Premier.

Description du Capelan de la Méditerranée.

La plupart de ces Capelans ne pesent que quatre à cinq onces, & beaucoup n'ont que six à sept pouces de longueur ; celui que M. Poujet a décrit, en avoit huit & demi ; on en pêche quelques-uns de plus grands.

La largeur à l'à-plomb de l'anus, est de deux pouces trois lignes, à l'endroit où se termine le second aileron dorsal quinze lignes, & six lignes près la naissance de l'aileron de la queue. Ainsi ce poisson est proportionnellement à sa grandeur plus large que le Merlan de la Manche ; sa forme approche plus de celle de la Gode ; il a un barbillon au menton.

De l'extrémité du museau au bord des opercules des ouies, il a deux pouces, ce qui établit la longueur de la tête ; la mâchoire supérieure excede un peu celle d'en bas qui est terminée par un barbillon assez considérable.

On apperçoit auprès des yeux deux narines de chaque côté qui sont assez ouvertes.

Ses yeux sont grands, leur iris est argenté, ils sont couverts d'une membrane transparente.

La bouche est assez grande proportionnellement à la petite taille de ce poisson, elle est garnie de petites dents ou aspérités jusques dans la gorge.

La couleur du dos est un roux-clair, le ventre d'un blanc sale & argenté, l'un & l'autre brillants : ses écailles sont si petites, que plusieurs Auteurs ont décidé qu'il n'en avoit point.

Les lignes des côtés sont près du dos & presque droites ; l'anus est à peu près au tiers de la longueur du poisson.

Le dos est garni de trois ailerons, le premier qui est à l'à-plomb de l'anus a douze rayons, le second vingt, & le troisieme dix-sept.

Il y a sous le ventre, derriere l'anus, deux ailerons ; le plus voisin de l'anus a vingt-sept rayons, l'autre dix-sept.

L'aileron de la queue qui brunit par le bout, est un peu en croissant, & formé de vingt-huit rayons.

Chacune des nageoires de derriere les ouies a treize rayons ; on n'en compte que six aux nageoires de dessous la gorge.

La membrane branchiale a de chaque côté sept rayons ou côtes.

La chair de ce petit poisson est tendre, délicate & de bon goût.

On l'apprête dans les Cuisines comme le Merlan.

Article Second.

De la Pêche du Capelan.

On pêche ce poisson de bien des façons différentes ; mais en Provence, on en prend beaucoup avec le Bregin & le Gangui, que nous avons amplement décrits, savoir le Gangui, seconde Section de la premiere Partie, *pages* 152 & 154 ; & le Bregin, troisieme Section, *pages* 14 & 15.

Il est bon de prévenir que ce poisson qu'on nomme *Capelan* dans la Méditerranée est très-différent du Capelan qu'on emploie dans l'Amérique septentrionale pour amorcer les haims pour la pêche de la Morue ; on en jugera par la description que nous donnerons de celui-ci à la fin de cette Section.

Le Capelan de Provence ressemble beaucoup à la Gode ; cependant je n'ose décider que ce soit de jeunes Godes.

CHAPITRE

CHAPITRE SEPTIEME.

Du Grand Merlus *de Bretagne, appellé par quelques-uns* Merluche; Merlan *de la Méditerranée:* Gadus dorſo dipterygio, imberbis, maxillâ inferiore longiore. *Artedi.* Aſellus primus ſive Merlucius. *Willug. Rond. Je crois qu'on l'appelle dans le Nord* Wittling.

Nous avons dit au commencement de cette Section, dans laquelle nous nous ſommes propoſé de parler de la Morue, & des poiſſons qu'on regarde comme étant de la même famille, qu'on diviſe ces poiſſons en deux claſſes générales; une qui eſt formée de poiſſons qui ont trois ailerons ſur le dos, & ceux-là ont un rapport plus immédiat avec la Morue, comme on en peut juger par ce que nous en avons dit; ceux de la ſeconde claſſe n'ont que deux ailerons ſur le dos, leur rapport avec la Morue eſt plus éloigné: nous allons maintenant nous en occuper.

On comprend dans cette claſſe le Merlus, parce que par la forme de ſon corps il reſſemble aſſez à quelques-uns des *Gadus* dont nous avons parlé; mais il en differe beaucoup par la figure & le nombre de ſes ailerons.

En général, il eſt aſſez rond, ſon corps ainſi que ſa tête ſont un peu allongés, ce qui fait que quelques-uns ont cru lui reconnoître la forme du Brochet, & ont prétendu que le terme de Merlus ou *Merlucius* venoit de *Maris Lucius*, Brochet de mer. Quoi qu'il en ſoit de cette étymologie qui paroît un peu forcée, ce poiſſon eſt fort commun dans l'Océan & dans la Méditerranée, où on le nomme *Merlan*; les gros ſe nomment en patois Provençal *Bardots*, ce qui revient à l'Ane.

Comme j'en ai beaucoup mangé à Marſeille & à Toulon, j'étois très-perſuadé qu'il différoit du Merlan de l'Océan, & il me paroiſſoit avoir du rapport avec le Merlus que j'avois vu en Bretagne; mais pour en être plus certain, je me ſuis adreſſé à Narbonne à M. Gautier, & à M. Poujet à Cette, & ayant d'un autre côté des notices de ce poiſſon de toutes les côtes de l'Océan, particuliérement de M. Bourhis au Port-Louis, & comparant les deſſeins que j'avois du Merlus de l'Océan, avec ceux du Merlus de la Méditerranée, je n'ai plus eu aucun doute que ce ne fût le même poiſſon auquel on avoit donné des noms différents.

Article Premier.

Deſcription du Merlus par ſes parties extérieures.

On en prend de fort grands, ſur-tout dans l'Océan, ce qui fait que pluſieurs Auteurs diſent qu'il eſt plus grand que le Cabillaud; c'eſt pourquoi Gérard Mercator l'appelle *Merlus major* : mais on en prend un bien plus grand nombre de petits. Celui que nous allons décrire, avoit un peu plus de trois pieds de longueur totale *A B*, *Pl. XXIV.*

La tête *A C*, eſt aſſez large, mais applatie, & finit un peu en pointe; ſa longueur depuis le bout du muſeau juſque derriere les ouies, étoit de neuf pouces.

Il avoit un peu plus de cinq pouces d'épaiſſeur vers *D E*, & quatre pouces & demi vers *F G*, deux pouces ſix lignes en *H I*; ainſi le corps de ce poiſſon ſe termine en pointe.

L'ouverture de la bouche eſt grande; la mâchoire d'en bas *A*, eſt un peu plus longue que celle d'en haut *N*, elle n'a point de barbillon; elles ſont l'une & l'autre garnies de dents, dont un rang qui ſont rangées comme celles d'un peigne, ſont immobiles, & enſuite un rang de dents mobiles : les unes & les autres ſont un peu crochues. Au haut du palais eſt un cartilage en croiſſant garni de dents, dont celles du bord ſont immobiles, & celles du milieu mobiles. Je crois qu'au fond du goſier il y en a encore qui ſont garnies d'aſpérités; il n'y en a point ſur la langue.

Les yeux ſont grands, l'iris eſt jaune couleur d'or, cet organe eſt couvert d'une membrane tranſparente.

Ce poiſſon a deux ailerons ſur le dos; un petit *D F*, qui avoit trois pouces de large à ſon attache au corps, étoit formé de neuf ou dix rayons; le plus long rayon étoit du côté de *D*, il avoit deux pouces dix lignes de longueur, les autres alloient en diminuant, de ſorte que celui du côté de *F* étoit très-court.

Le ſecond aileron qui commence en *F* au-deſſus de l'anus *G*, & ſe prolonge juſqu'en *I*, fort près de la naiſſance de l'aileron de la queue, étoit formé d'environ trente-huit rayons à peu près égaux juſqu'au vingt-cinquieme; la longueur du plus long étoit de deux pouces; mais vers cet endroit *K*, ils augmentent de longueur au point d'être d'environ un quart plus longs que les autres, & d'avoir deux pouces neuf lignes, après quoi ils vont en diminuant juſqu'à la fin *I*.

L'aileron *G H*, du ventre commence derriere l'anus, il eſt placé exactement au-deſſous du grand aileron du dos *F I*; il a le même nombre de rayons, & lui eſt ſemblable, avec cette ſeule différence que le premier rayon *G* eſt un peu moins long que ceux qui le ſuivent juſque vers *O*; puis ils diminuent de longueur juſque vers *P*, & la partie *P H* ſe termine à peu près comme *K I* de l'aileron du dos.

Il eſt bon de remarquer que les rayons des ailerons dont nous venons de parler ſont liés par une membrane très-mince qui ſe déchire aiſément, ce qui peut induire en erreur ſur le nombre des ailerons tant du dos que du ventre.

Notre poiſſon avoit derriere chaque ouie une nageoire *L*, qui avoit quatre pouces ſix lignes de longueur, & étoit formée de douze rayons.

Il y en avoit deux autres *M* ſous le ventre, aſſez près de la gorge, qui n'étoient formées que de ſix à ſept rayons; l'aileron de la queue *B* étoit coupé à peu près quarrément, il avoit environ trois pouces ou trois pouces & demi de largeur; l'anus *G* étoit plus près de la tête que de la queue, & à un tiers environ de la longueur du poiſſon. Les écailles de ce poiſſon ſont petites & minces, d'une couleur cendrée du côté du dos & de la tête, & ſont blanchâtres en approchant du ventre, ayant des reflets argentins; mais ces couleurs changent peu de temps après que le poiſſon eſt mort.

M. Gautier m'écrit que ſur les côtes de Narbonne, ces poiſſons ont le dos gris-de-ſouris, & la tête ainſi que les nageoires plus brunes, mais que le ventre eſt blanc ſale.

La ligne latérale part de l'angle ſupérieur des opercules des ouies, & va preſque en ligne droite aboutir au milieu de la queue *R*.

Article Second.

Deſcription du Merlus par ſes parties intérieures.

Il y a quatre branchies de chaque côté, entre leſquelles eſt le cœur, qui eſt figuré comme un noyau de datte.

Le foie eſt grand & ordinairement blanchâtre; le fiel eſt verd, la véſicule eſt attachée au foie.

L'eſtomac eſt grand, allongé, large à l'orifice, beaucoup moins par en bas; au-deſſous du pylore, il n'y a point d'appendices vermiculaires, mais une eſpece de ſac qui eſt aſſez grand & qui en tient lieu. Les inteſtins ſont peu de circonvolutions; la veſſie pneumatique eſt grande, attachée à l'épine & aux côtes; elle eſt en grande partie membraneuſe, & paroît revêtue en dedans d'une chair rouge & glanduleuſe. Outre les arêtes qui forment les côtes, on apperçoit des apophyſes épineuſes qui ſont courtes, larges, obtuſes & cartilagineuſes.

Les reins ſont grands, longs, & aboutiſſent à la veſſie urinaire; aſſez ſouvent le péritoine n'eſt pas blanc. Pour ſe former une idée plus exacte de l'anatomie de ce poiſſon, il faut jetter un coup d'œil ſur les figures de la Planche XXIV. *

Fig. 1, le poiſſon repréſenté en entier. *A*, la mâchoire inférieure qui eſt plus longue que la ſupérieure *N*; *Q*, l'œil qui eſt fort élevé ſur la tête; *L*, une des nageoires derriere les ouies; *M*, une des nageoires de deſſous la gorge; *C*, le derriere de l'opercule des ouies; *D*, le petit aileron du dos; *F I*, le grand aileron du dos; *K*, la partie de cet aileron où les rayons ſont plus longs; *G*, l'anus; *G O P H*, l'aileron du ventre; *B*, l'aileron de la queue; *R S*, la ligne latérale.

Fig. 2; *A*, l'œſophage; *B*, l'eſtomac; *C*, le pylore; *D D*, l'inteſtin; *E E*, le foie renverſé; *F*, la véſicule du fiel; *G*, la rate.

Fig. 3; *H*, la mâchoire ſupérieure; *I*, un rang de dents immobiles; *L*, un rang de dents mobiles; *K*, *K*, deux autres rangs de dents placées au palais, dont les extérieures ſont fixes, & les autres mobiles; *M*, la mâchoire d'en bas, dont les dents ont la même diſpoſition.

Fig. 4; *N*, l'eſtomac; *O*, le pylore; *P*, un gros appendice; *Q*, le duodenum.

Fig. 5; *R*, le gros appendice; *P*, *Fig.* 4, il eſt ouvert pour faire voir les feuillets dont il eſt garni intérieurement.

La chair du Merlus eſt fort tendre, même quelquefois molaſſe & comme pâteuſe; néanmoins quand on prend ce poiſſon en bonne ſaiſon ſur les fonds de roche & de gravier, & qu'il eſt frais, ſa chair eſt de bon goût. Il n'en eſt pas de même quand on le pêche ſur des fonds de vaſe, & lorſqu'il a été gardé un peu long-temps: malheureuſement il ne ſe trouve pas fréquemment ſur les fonds durs, ce qui fait que ce poiſſon n'eſt pas généralement eſtimé; néanmoins les Baſques, les Catalans & les Eſpagnols en font cas lorſqu'il eſt frais; mais il s'en faut bien que ce goût ſoit général: peut-être les fonds près les côtes d'Eſpagne ſont-ils plus favorables que d'autres à la qualité de ce poiſſon.

Quoiqu'on prenne des Merlus toute l'année, ils ſont plus abondants & meilleurs depuis la mi-Avril juſqu'au mois de Juillet que dans le reſte de l'année, & il eſt probable que dans certaines ſaiſons ils ſe retirent dans les grands fonds.

Les *Fig.* 2, 3, 4 & 5, ont été deſſinées par M. de la Hire, & M. de Juſſieu a bien voulu me les communiquer.

Article Troisieme.

Maniere de pêcher les Merlus.

Comme ce poiſſon eſt très-vorace, on en prend avec des haims qu'on amorce avec des Sardines, des Lançons, d'autres petits poiſſons ou avec des vers, même avec quelques eſpeces de poiſſons du genre des Seiches. Dans le département de Breſt, la pêche des Merlus ſe fait avec des bateaux du port de deux juſqu'à cinq tonneaux montés par cinq ou ſept hommes; leur grément ordinaire eſt de deux mâts & deux voiles quarrées: ils pêchent avec des haims, & tous les Pêcheurs ſont à la part.

La plus grande pêche du Merlus ſe fait en Bretagne, à Audierne, Penmarck & à l'Iſle des Saints. On y emploie de grands bateaux dont l'équipage eſt de neuf à dix hommes; ils pêchent ordinairement pendant la nuit à trois ou quatre lieues au large, les uns avec des haims, comme la Morue, les autres avec des tramaux.

Ces bateaux ſont les mêmes que ceux qui ſervent pour la pêche des Sardines, conſtruits comme les Biſcayennes; l'avant eſt plus haut que l'arriere; ils ne ſont point pontés, ils ont ſeulement une petite tille à l'avant, & une à l'arriere. Pour cette pêche, ils ne prennent ordinairement qu'un mât: les lots ſe partagent également entre le bateau, le Maître & les Matelots.

Pendant la pêche, deux hommes nagent continuellement, & ſe relevent toutes les heures. Si le bateau reſtoit immobile, ils ne prendroient preſque rien. Les lignes ſont un fil de caret, à l'extrémité duquel eſt un plomb & un haim amorcé comme nous l'avons dit, & ils vont chercher leur poiſſon juſqu'à trente braſſes de profondeur.

Les Olonnois vont à deux ou trois lieues en mer faire cette pêche avec leurs dragues, dont les mailles du filet ont un pouce &

demi d'ouverture en quarré; leur saiſon eſt depuis le mois de Novembre juſqu'à celui de Mai.

A la Tête de Buch, ils prennent des Merlus avec le filet qu'ils nomment *Peugue*. Nous l'avons décrit dans la premiere Partie, ſeconde Section, *page* 123.

Les Pêcheurs du Port-Louis font volontiers cette pêche avec des haims.

En Provence, on prend les Merlus avec le boulier, la tartanne ou le filet, qu'on nomme *Baſtude*, ou encore avec le palangrier; toutes ces façons de pêcher ſont détaillées dans la premiere Partie, ſeconde Section, *pages* 108 & 109.

Article Quatrieme.

Préparation & conſommation de ce Poiſſon.

On en vend de frais le plus que l'on peut; c'eſt pourquoi on en tranſporte dans les Bourgs & Villages qui ne ſont point au bord de la mer.

Mais quand la pêche de ce poiſſon donne abondamment en Bretagne, on en fait ſécher & on en ſale, comme les Lieux, qu'on tranſporte à Bordeaux, à la Rochelle & ailleurs.

Salaiſon du Merlus.

On ſale le Merlu à peu près comme nous avons dit qu'on faiſoit la Morue; on tranche la tête, on l'ouvre enſuite depuis le col juſqu'à l'anus, on le vuide & on nettoie bien le ventre; on ôte l'arête juſqu'à l'anus, ou bien pour le préparer à plat, on l'ouvre d'un bout à l'autre, & on emporte preſque toute l'arête.

De quelque façon que le poiſſon ait été tranché, on le ſale; pour cela, on en fait un tas têtes contre queues, & on met beaucoup de gros ſel entre tous les lits de poiſſon. Quand il a reſté une ou deux fois vingt-quatre heures dans le ſel, on défait les tas, & on lave les poiſſons dans de l'eau de mer. A meſure qu'ils ſont bien lavés, on reforme de nouveaux tas, pour que le poiſſon s'égoutte de l'eau du lavage pendant trois ou quatre jours; enſuite on l'étend ſur le galet ou ſur des pierres pour le faire ſécher au ſoleil; mais on a ſoin de retourner toutes les quatre ou cinq heures, juſqu'à ce qu'il ſoit bien ſec, ce qui dure ordinairement huit jours; alors on le ſerre dans des magaſins ſecs, juſqu'à ce que des Marchands viennent l'acheter. Ainſi ce poiſſon eſt préparé à peu près comme la Morue ſeche de Terre-Neuve, & c'eſt ce qu'on doit véritablement nommer de la *Merluche*, qui, quand elle eſt bien préparée, approche un peu de la bonté de la Morue ſeche. Les Pêcheurs Terre-neuviers en préparent, ſur-tout quand la Morue ne donne pas abondamment; mais au retour cette Merluche eſt vendue avec le rebut.

Cette ſalaiſon ne déchoit point dans les magaſins; au contraire, lorſque le poiſſon a été bien ſéché, il y augmente de poids; on le vend par paquets du poids environ de 200 livres.

CHAPITRE

CHAPITRE HUITIEME.

Du Lingue, Grande Morue barbue *ou* Morue longue ; *en pluſieurs endroits* Julienne : Gadus dorſo dipterygio, ore cirrato, maxillâ ſuperiore longiore. *Artedi.* Aſellus longus. *Willughby.* Aſellus barbatus quorumdam.

Quoique les Lingues reſſemblent preſqu'autant aux Lottes qu'aux Morues, & que quelques-uns les nomment *Grandes Lottes*, je crois devoir en parler dans cette Section, non-ſeulement parce qu'Artedi les a mis au nombre des *Gadus*, & Willughby avec les *Aſellus*, mais encore parce qu'on en ſale & qu'on en ſeche comme la Morue franche, & qu'ainſi préparés, ils ſe vendent avantageuſement ; d'ailleurs nous ferons remarquer dans la ſuite des caracteres qui empêchent de confondre les Lingues avec les Lottes.

Article Premier.

Deſcription du grand Lingue par ſes parties extérieures.

Il y a pluſieurs ſortes de Lingues, particuliérement le grand & le petit ; c'eſt du premier dont nous allons nous occuper ; nous dirons enſuite quelque choſe du petit ; mais nous ne parlerons point dans cette Section des grandes Lottes qu'on a mal à propos nommées *petits Lingues*.

Le Lingue a le corps preſque cylindrique & fort allongé ; il y en a qui ont quatre à cinq pieds de longueur de *C* en *D*, *Pl. XXV* ; ſa largeur en *E G*, fait environ la ſeptieme ou huitieme partie de ſa longueur totale *CD*.

Ses écailles ſont petites, minces & fort adhérentes à la peau.

Sa couleur au dos eſt très-ſouvent gris cendré, plus claire qu'à la Morue franche ; quelquefois cependant la couleur du dos paroît verd d'olive, ou d'un verd plus clair moucheté de brun ; & à tous le ventre eſt blanchâtre.

Les lignes latérales *P O*, ſont blanches & aſſez droites.

La tête *P C*, eſt aſſez large & applatie en deſſus, ce qui fait paroître le muſeau pointu quand on le regarde de côté. Au reſte, la longueur de la tête eſt environ la cinquieme partie de celle de tout le corps.

Ses ouies ſont charnues, le crâne forme au-deſſus de la tête une arête qui eſt compriſe entre deux larges ſillons, au-delà deſquels eſt une éminence aſſez pointue qui termine les côtés de la tête en cet endroit.

Les yeux ſont grands & couverts d'une membrane qui ne paroît pas fort tranſparente ; leur iris eſt jaune, couleur d'or, à cauſe de l'applatiſſement de la tête : les yeux paroiſſent placés comme horiſontalement en deſſus.

Les narines ſont entre les yeux & l'extrémité du muſeau *C*.

La mâchoire ſupérieure excede un peu celle d'en bas, au-devant de laquelle eſt un barbillon cartilagineux *L*, qui a environ un pouce de longueur, & ſe termine en pointe.

Dans la bouche, au-deſſus du barbillon ou de la ſymphyſe du menton, la mâchoire ne paroît pas garnie de dents, mais un peu au-delà il y en a qui ſont fines, très-pointues & fixes dans la mâchoire, enſuite plus avant on n'en trouve que de petites. Toutes celles de la mâchoire ſupérieure ſont très-courtes, très-déliées & immobiles ; elles ſont diſpoſées en nombre & ſans ordre ſur une bande large de deux à trois lignes. On trouve encore au palais environ cinq dents crochues, fortes, longues un peu écartées les unes des autres, dont une partie ſont fixes, & les autres mobiles ; elles ſont rangées ſur deux lignes qui en ſe rapprochant par une de leurs extrêmités forment un angle. Entre ces crochets, il y a de petites dents fines, courtes & très-preſſées les unes contre les autres.

La langue eſt blanchâtre, douce, mollette, pas fort épaiſſe, plus longue que large,

& terminée en avant par une pointe mouſſe; elle devient très-blanche à la cuiſſon; alors elle fait un manger délicat, mais qui a peu de goût.

A chaque côté de la tête, ſous les opercules des ouies, ſont quatre branchies formées par des côtes cartilagineuſes, garnies de lames fines & molles qui ſont comme une frange, rangées ſur deux lignes; à une, les lames ſont plus courtes qu'à l'autre. Le deſſous des côtes cartilagineuſes eſt garni de protubérances dures, & plus avant vers le crâne ſont des dents fixes & crochues entre leſquelles ſont quantité d'aſpérités; à l'autre extrémité des côtes cartilagineuſes, il y a auſſi des dents, entre leſquelles il y en a d'aſſez longues & fixes qui s'inclinent vers le goſier.

Le Lingue a deux ailerons ſur le dos; celui *A* qui eſt aſſez près de la tête, eſt formé par quatorze à quinze rayons aſſez gros, mais ſouples; l'autre *B* qui lui eſt preſque contigu, & qui s'étend juſque fort près de la queue, eſt formé par environ ſoixante-dix rayons, qui augmentent un peu de longueur vers ſon extrémité poſtérieure *H*. Ainſi l'aileron paroît un peu plus élevé à cet endroit qu'ailleurs.

L'anus *I*, ſe trouve preſqu'à l'à-plomb du huitieme rayon *K*, de l'aileron du dos *B*.

Derriere l'anus eſt un aileron *F*, qui s'étend juſqu'à celui de la queue, & eſt compoſé d'à peu près cinquante-huit rayons, plus courts vers *F* qu'aux extrémités *I* & *Q*. La partie *Q*, eſt à peu près pareille à la partie *H* de l'aileron du dos.

Il y a derriere chaque ouie une nageoire *M* formée de dix-neuf rayons.

Sous la gorge ſont deux nageoires *N*, de ſix rayons ſeulement, dont les trois de devant ſe diviſent & préſentent trois filets qui excédent la membrane qui unit les autres; le premier de ces filets eſt plus court que le ſecond, le troiſieme eſt le plus long.

L'aileron de la queue *D*, eſt médiocrement large; il paroît, quand il eſt étendu, arrondi, & formant comme une palette.

Tous les ailerons ſont bordés de blanc, & en quelques endroits chargés de taches brunes.

On m'a adreſſé une deſcription de ce poiſſon, ſuivant laquelle la membrane qui recouvre les ailerons eſt à ſon origine d'un gris ſale qui devient gris de Maure, & à ſon extrémité gris blanc: ces couleurs s'apperçoivent ſur tous les ailerons, même à celui de la queue; mais elles terniſſent peu après la mort du poiſſon.

Article Second.

Deſcription des parties intérieures du Lingue.

L'estomac du Lingue eſt allongé, épais, très-fort & garni en dedans de quantité de rugoſités; la veſſie pneumatique eſt blanche, épaiſſe; ſon volume eſt aſſez conſidérable; elle eſt, comme aux autres poiſſons de même genre, adhérente à l'épine ainſi qu'aux côtes, & bonne à manger.

Au-delà des arêtes qui forment les côtes & la capacité de l'abdomen, on apperçoit de longues apophyſes épineuſes qui ſont un peu courbes, & ſont comme l'office de fauſſes côtes.

Le foie eſt fort gros, très-bon à manger, & rend beaucoup d'huile.

Leeuwenhoeck dit avoir trouvé 5 livres d'œufs dans un de ces poiſſons; en ayant peſé un gros, & compté combien cette petite maſſe contenoit d'œufs, il a multiplié ce nombre par celui des gros qu'il faut pour faire un poids de 5 livres; il en a conclu que cette maſſe d'œufs contenoit 9, 344, 000, œufs. Cette fécondité eſt énorme; mais on conçoit qu'elle eſt néceſſaire, puiſqu'indépendamment des poiſſons que nous prenons, les petits poiſſons ſe nourriſſent des œufs & des petits qui ne viennent que d'éclorre; & les gros faiſant une prodigieuſe conſommation de poiſſons de toute groſſeur, on a peine à concevoir comment la race des poiſſons ne s'épuiſe pas entiérement.

M. de Juſſieu ayant bien voulu me communiquer quelques figures de l'anatomie de la Julienne, deſſinées par M. de la Hire, je les ai fait graver, & en voici la deſcription.

Cette Julienne avoit trois pieds neuf pouces de longueur ſur ſix pouces de largeur.

Fig. 2; *A*, l'eſtomac ouvert pour faire voir les plis de la membrane intérieure; *B*, le pylore; *C*, le duodenum; *D*, les appendices vermiculaires; *E*, le colidoque; *F*, l'inteſtin ouvert pour faire voir les embouchures des appendices, & le mamelon du colidoque.

Fig. 3; *G*, *G*, les reins; *H*, leur union; *I*, l'uretere; *K*, la veſſie; *L*, *L*, les deux appendices; *M*, ſon ouverture.

Les ſentiments ſont partagés ſur la qualité de la chair du Lingue; elle eſt fort blanche. Schoneveld, ainſi que d'autres Auteurs, la trouvent plus délicate que celle du Cabillaud, ſoit qu'on la mange fraîche, ſalée ou ſéchée. Ajoutons que ſuivant Anderſon, c'eſt avec ce poiſſon qu'on fait dans le Nord le meilleur Rondfish & le meilleur Klippfish; enfin en

Danemarck & en Angleterre, les Lingues ſont plus eſtimés que les autres poiſſons qu'on prépare de même.

Les Schetlandois préférent pour leur uſage la chair des grands Lingues frais à celle des Cabillauds.

Nous avons mangé pluſieurs fois des Lingues, non-ſeulement ſur les Ports de mer, mais encore à Paris; & étant apprêtés au court-bouillon, ils nous ont paru fort bons; enfin les Morues longues que quelques-uns de nos Pêcheurs apportent ſalées de l'Amérique, comme les autres Morues qu'ils nomment *Lingard*, & qu'ils regardent mal-à-propos comme le mâle de la Morue, ſont probablement des Lingues, & elles paſſent pour plus délicates que les autres Morues, quoiqu'elles ſoient moins charnues.

Cependant pluſieurs prétendent que les gros Lingues ſont coriaces, & les regardent comme un des moindres poiſſons que l'on ſale.

Dans les Ports de Flandres, on fait peu de cas des Lingues frais; on trouve leur chair ſeche & coriace, même ſpongieuſe; & on aſſure qu'elle ſe corrompt promptement.

Nous croyons qu'on peut attribuer ces différents ſentiments à la différence des ſaiſons où l'on pêche les Lingues; car Leeuwenhoeck dit que les poiſſons du genre des *Aſellus*, ſont de bonne qualité dans le temps qu'on nomme *leur ſaiſon*, & que dans d'autres ils ſont mollaſſes & inſipides: c'eſt peut-être pour cette raiſon que les Lingues qu'on prend en Amérique pendant les chaleurs ſont peu charnus, & deviennent durs, ſecs & coriaces dans le ſel, bien différents des mêmes poiſſons qui ont été pêchés pendant le froid, & principalement en Schetland & en Norwege. Nous penſons encore que la nature du ſol & de leur nourriture influe beaucoup ſur la qualité de leur chair. De là vient probablement que la plûpart des Lingues de Terre-Neuve qu'on prépare en verd, ſont mis au triage avec le rebut, au lieu que ceux qu'on prépare auſſi en verd à Schetland, ſont mis ſans diſtinction avec le poiſſon marchand, d'autant que la chair en eſt fort blanche, & que fourniſſant de grandes pieces, ils deviennent plus utiles aux détailleurs.

Article Troisieme.

De la Pêche du Lingue.

On prend de ce poiſſon au déboucher de la Manche, au Nord de l'Angleterre, ſur le Doggers' banck; les Pêcheurs Dunkerquois qui vont au Nord des Iſles Britanniques, depuis le mois de Février juſqu'en Mai, en prennent pêle-mêle avec des Cabillauds & des Egrefins. Ceux qui vont à la pêche de la Morue dans l'Amérique ſeptentrionale, ne prennent quelquefois dans les mêmes parages que des Lingues, & d'autres fois que des Morues, ſuivant qu'ils tombent ſur des bancs de ces différents poiſſons.

On prend encore beaucoup de Lingues dans le Nord de l'Europe, en Iſlande, Schetland, Groenland, & ſur-tout du côté de Spitzberg.

Ce poiſſon, naturellement vorace, ſe jette ſur les haims amorcés de Hareng, de Sardine, &c. On en prend donc avec les haims; mais on en trouve auſſi dans les filets qu'on tend ſur nos côtes ſédentaires & par fond, tels que les folles, tramaux &c, & dans les anſes avec des ſaines qui ont 60 braſſes de longueur ſur une ou deux de chûte.

On en ſale en Bretagne; mais comme on ſuit les mêmes méthodes que pour les Lieux, nous n'avons rien à ajouter à ce qui a été dit plus haut.

Article Quatrieme.

Du petit Lingue, ou Merlu barbu, ou Gadus, dorſo tripterygio, ore cirrato, maxillis æqualibus. *Artedi.*

Je me trouve avoir un beau deſſein d'un poiſſon qui a beaucoup de reſſemblance avec le Lingue, & qui eſt nommé *petite Morue barbue*. A ce deſſein eſt joint une deſcription fort exacte de ce poiſſon, & qui a une conformité entiere avec le deſſein.

Je n'ai point vu ce poiſſon; j'ai ſeulement lieu de ſoupçonner qu'on en pêche dans la Méditerranée; ce pourroit auſſi être le petit Lingue qu'on pêche à Schetland, qu'on n'apporte guere en France, quoique les Anglois l'achetent plus cher que le Cabillaud. Ce ſont-là, à la vérité, des conjectures, & c'eſt principalement pour ſavoir la confiance qu'on doit y avoir, que j'ai fait graver le beau deſſein que j'en ai, & imprimer ſa deſcription,

invitant ceux qui auront été à portée de le voir, à me le faire connoître plus exactement.

§. 1. *Description du Merlu barbu, ou petit Lingue.*

La tête de ce Lingue n'eſt pas allongée; ſon œil *C*, eſt grand & vif, il eſt placé aſſez haut ſur la tête, & peu éloigné de l'extrémité du muſeau; ſa bouche *A B*, prend une aſſez grande ouverture; elle eſt garnie de dents qui, à la grandeur près, reſſemblent à celles du Lingue; ſes levres ſont aſſez épaiſſes; la mâchoire inférieure *A*, excede un peu la ſupérieure *B*, & eſt garnie à ſon extrémité d'un barbillon aſſez long.

Les écailles, tant du corps que de deſſus les ouies, ſont petites & minces, de couleur cendrée, tirant un peu au verd, & elles deviennent blanchâtres ſous le ventre.

Il a ſur le dos deux ailerons qui ſe touchent par leur baſe; le premier *D*, ſemble n'avoir que ſix ou au plus dix rayons. Lorſqu'il eſt redreſſé, il forme à peu près un triangle équilatéral, & à ſon ſommet il eſt marqué d'une grande tache noire. Les extrémités des rayons excédent les membranes qui les lient les uns aux autres, & cela ſe remarque ſur tous les ailerons, quoique moins ſenſiblement qu'à celui *D*: le rayon de cet aileron qui eſt le plus près de la tête, eſt beaucoup plus long que les autres.

Le ſecond aileron *E*, du dos, eſt fort long; d'abord les rayons ſont inclinés vers l'arriere, ceux qui ſuivent ſont plus redreſſés, & ceux qui ſont le plus vers la queue s'inclinent un peu. Ce grand aileron eſt formé par quarante ou cinquante rayons; le bord de l'aileron, ſur-tout en approchant de la queue, eſt noir.

Les lignes latérales prennent naiſſance derriere les ouies, & forment une courbure conſidérable pour gagner le milieu du poiſſon vers les deux tiers de ſa longueur; puis elle ſuit une ligne droite juſqu'à l'aileron de la queue.

L'anus eſt placé aux deux cinquiemes de la longueur totale du poiſſon.

Derriere l'anus eſt un grand aileron *G*, qui reſſemble aſſez à l'aileron *E*; il eſt auſſi bordé de noir, mais dans une moindre étendue; on y compte à peu près trente ou trente-deux rayons. Quand l'aileron de la queue *F* eſt étendu, il a une forme arrondie, & il eſt lavé de noir; on y compte environ douze rayons, preſque tous fourchus; les nageoires de derriere les ouies ſont aſſez larges & arrondies, elles ſe prolongent juſqu'à l'à-plomb de l'anus.

Au lieu des nageoires de deſſous la gorge, on voit de chaque côté, fort près de l'angle inférieur des ouies, deux barbillons très-longs *H*, compoſés chacun de deux filets qui paroiſſent ſortir d'une gaîne commune, ſe ſéparent à environ la moitié de leur longueur, & forment deux barbes dont la longueur eſt à peu près des deux cinquiemes de celle du poiſſon; mais il y a toujours un de ces filets plus court que l'autre.

Ce poiſſon a rarement plus d'un pied de longueur; il a le ventre moins renflé que la plûpart des poiſſons de ſa famille; cependant par la forme de ſon corps qui a aſſez de largeur, il paroît être charnu.

La conſiſtance de ſa chair approche de celle du Merlan.

On trouve dans ſon eſtomac, comme dans celui des Lingues, de petits Crabes, & différentes eſpeces de petits poiſſons.

Cette deſcription du petit Merlu barbu ſe rapporte beaucoup à celle que Willughby donne d'un poiſſon qu'il nomme *Muſtellæ affinis*, qu'il dit être l'*Aſellus Calarias* de Belon, ou le *Phyſis* de Rondelet; mais il me paroît que les deſcriptions & les figures de ces Auteurs ſont très-imparfaites: celle de Willughby eſt la meilleure; mais la figure qu'il donne ſous le nom de *Tinca marina*, me paroît peu correcte.

Willughby dit qu'on apperçoit auprès des ouies une teinte rouge-pourpre, qui s'étend en dégradant juſqu'aux yeux.

CHAPITRE

CHAPITRE NEUVIEME.

Du Capelan de l'Amérique ſeptentrionale.

LE petit poiſſon dont je vais donner la deſcription, n'eſt point du tout de la famille des *Gadus*; mais comme c'eſt un des principaux appâts qu'on emploie pour la pêche de la Morue, j'ai cru qu'il convenoit de le faire connoître. On dira peut-être que pour cette même raiſon je devrois donner la figure du Hareng, de la Sardine, du Maquereau, &c; je m'en ſuis diſpenſé, non-ſeulement parce que ces poiſſons ſont fort connus dans tous nos parages, mais encore parce que j'aurai lieu d'en parler expreſſément. Il n'en eſt pas de même du Capelan de Terre-Neuve; je ne crois pas qu'il s'en prenne dans nos mers, il eſt peu connu de nos Pêcheurs, & je ne prévois pas avoir à en parler dans la ſuite de cet Ouvrage.

C'eſt M. Guillot, Commiſſaire de la Marine à Saint-Malo, qui a bien voulu me le faire connoître, en ayant fait venir du grand Banc dans de l'eau-de-vie, qui me ſont parvenus très-bien conditionnés, aux couleurs près, qui changent immanquablement: je vais en donner une deſcription exacte.

La longueur *A B*, *Pl. XXVI*, *Fig.* 1, de ce poiſſon, eſt à peu près de ſix pouces; ſa tête diminue beaucoup de groſſeur en approchant du muſeau *A*; elle a depuis cet endroit juſque derriere les opercules des ouies *C*, deux neuviemes de la longueur totale du poiſſon.

L'anus *K*, *Fig.* 3, eſt aux deux tiers de la longueur du poiſſon, du côté de l'extrémité du muſeau.

La groſſeur de la tête vis-à-vis *c*, eſt de huit lignes aux Figures 2 & 3, & de neuf lignes à la Figure 1; ainſi elle a plus de hauteur que de largeur.

La mâchoire d'en-bas *a*, *Fig.* 1, eſt d'une ligne & demie plus longue que celle d'en-haut *b*.

L'ouverture de la bouche *a c*, *Fig.* 1 & 3, eſt de cinq lignes.

La diſtance de l'extrémité *a*, *Fig.* 1 & 2, de la mâchoire d'en-bas au centre de l'œil *d*, eſt de huit lignes: l'œil eſt grand, l'iris eſt d'un jaune doré.

La largeur de la tête au-deſſus des yeux entre *c* & *d*, *Fig.* 1, eſt de cinq lignes.

Les opercules des ouies s'étendent juſque ſous la gorge, comme on le voit *Fig.* 3; à l'endroit *e e*, où ils ont plus d'étendue; ils ſont à treize ou quatorze lignes du muſeau; & ſur la tête en *f*, *Fig.* 1, à douze lignes de la mâchoire ſupérieure *b*.

Derriere la gorge & en-deſſous du poiſſon, ſont deux nageoires arrondies *E*, *Fig.* 2 & 3, dont l'articulation *D e*, *Fig.* 3, au corps du poiſſon, eſt de cinq lignes; depuis cette articulation juſqu'à la circonférence *E*, il y a un peu plus de huit lignes. Ces deux nageoires étant épanouies, ſe joignent par leurs bords ſous le ventre; elles ſont formées à peu près de vingt-cinq à trente rayons. On ne peut pas les compter exactement, 1°. parce qu'ils ſont très-déliés du côté où ils ſe touchent; 2°. parce qu'ils ſe diviſent en pluſieurs branches en approchant de leur extrémité, comme on le voit *Fig.* 4, & on apperçoit deſſus de petits points noirs.

La membrane qui unit tous ces rayons eſt mince & tranſparente: à peu près à un tiers de la longueur du poiſſon du côté de la queue, ſont deux autres nageoires *H*, ſemblables à *E*, mais un peu plus petites.

Preſque immédiatement derriere l'anus *K*, eſt un aileron *L*, *Fig.* 1 & 3, qui s'étend preſque juſqu'à l'aileron de la queue *M N*; à l'inſertion de cet aileron, il y a une éminence charnue qu'on voit en *i*, *Fig.* 1.

Il y a ſur le dos deux ailerons, un *O* qui eſt aſſez grand, & plus vers la queue un petit *P*; on les voit *Fig.* 1 & 2.

La forme du corps de ce poiſſon eſt ſinguliere. Le dos ou la partie ſupérieure qui eſt indiquée à la Figure 2, par les lettres *g g h h*, eſt bombée, comme on le voit en *a a*, *Fig.* 5, qu'on ſuppoſe repréſenter une coupe tranſverſale de ce poiſſon; on apperçoit au milieu *b*, un enfoncement bordé de deux petites éminences, qui s'étendent de toute la longueur du poiſſon; mais la partie *h h* & *g g*, *Fig.* 2, que nous avons dit être bombée, eſt bordée par deux cordonnets dont on voit la coupe en *a a*, *Fig.* 5; ils ſont d'une conſtruction aſſez ſinguliere pour mériter d'être décrits. En examinant ces cordons avec une loupe, on apperçoit, *Fig.* 6, des révolutions ſemblables aux fils qui forment un cordonnet: ces bordures ſont très-ſaillantes; les hélices ſont formées par des écailles allongées & pointues, à peu près comme on les a repréſentées à la Fig. 6.

Au-deſſous des cordons *a a*, *Fig.* 5, eſt de chaque côté une ſurface preſque platte, qui ſeroit verticale ſi ces ſurfaces ne ſe rapprochoient pas un peu l'une de l'autre par le bas en *d d*, *Fig.* 5; une de ces faces verticales du poiſſon ſe voit à la Figure 1, entre *g g* & *i i*; elle eſt bordée en bas comme en haut par un cordon *d d*, *Fig.* 5, ou *i i*, *Fig.* 1: ainſi ces deux ſortes de panneaux ſont compris *Fig.* 1, entre les deux cordons *g g* & *i i*, & ſont couverts d'écailles rangées de haut en bas par files qui forment comme des bandes aſſez larges, *Fig.* 8; chacune de ces bandes eſt formée de trois files d'écailles fort petites, très-artiſtement arrangées, qui paroiſſent à la vue ſimple former comme une ſurface chagrinée.

La partie *e e*, *Fig.* 5, qui forme le deſſous du ventre du poiſſon qu'on voit en *Q*, *Fig.* 3, eſt plate, aſſez étroite même au milieu *Q* du poiſſon, mais qui s'étrecit encore beaucoup plus en approchant de la queue: cette ſurface

eſt couverte de petites écailles diſpoſées comme on l'a repréſenté *Fig.* 7. La diſpoſition des écailles ſur le dos ou à la partie bombée *a a*, *Fig.* 5, eſt à peu près ſemblable, & ces écailles ſont ſi exactement appliquées les unes ſur les autres, qu'on ne peut prendre une idée de leur diſpoſition qu'avec le ſecours d'une loupe aſſez forte.

Comme les poiſſons changent de couleur dans l'eſprit-de-vin, ceux que j'ai reçus étoient bruns ſur le dos, dorés ſur les côtés, & couleur de paille vif ſous le ventre ; mais je crois qu'au ſortir de l'eau ils ſont bleus ſur le dos, & argentés ſur les côtés & ſous le ventre, car M. Guillot m'en a envoyé de très-frais qui paroiſſent argentés : ce qu'il y a de certain, c'eſt que tous les Pêcheurs aſſurent qu'ils ont dans l'eau des couleurs très-éclatantes qui contribuent à attirer les Morues.

Les Pêcheurs diſtinguent très-bien entre ces petits poiſſons les individus mâles des femelles ; ceux-ci, quand ils ſont remplis d'œufs, ont le ventre fort gros, ce qui fait paroître leur tête plus menue, défigure la forme du corps, & change même la poſition reſpective des ailerons & des cordons dont nous avons parlé, à peu près comme on le voit à la Figure 9, que M. Guillot a fait deſſiner en ſa préſence.

Quand les femelles ſont remplies d'œufs, elles paroiſſent lentes & pareſſeuſes ; mais elles reprennent leur vivacité quand elles s'en ſont déchargées.

On a vu que le Capelan de Rondelet ou de la Méditerranée n'a aucune reſſemblance avec celui qui ſert ſur le grand Banc à amorcer les haims.

Nous avons dit qu'on pêchoit ce petit poiſſon dans des anſes, où il ſe raſſemble quelquefois en aſſez grande quantité pour en prendre avec des manets, mais pour l'ordinaire avec des ſaines qu'on tire ſur le ſable ; qu'il en paroît quelquefois des bancs ſi conſidérables près de la ſurface de l'eau, qu'on les pêche en pleine eau avec deux bateaux, comme nous l'avons repréſenté *Pl. XXVII* ; en ce cas, on en prend auſſi avec des tramaux & des manets. Lorſque ces poiſſons ſe portent à la ſuperficie, il y a des oiſeaux qui plongent aſſez avant pour leur donner la chaſſe & ils en prennent.

Ces poiſſons ſont très-bons à manger frais ; quelquefois cependant, mais fort rarement, on en ſale quelques barrils. Lorſque la pêche eſt abondante, on en ſale auſſi en ſaumure & à mi-ſel, pour employer en appâts lorſqu'on en manque de frais.

EXPLICATION DES FIGURES

DE LA PREMIERE SECTION DE LA SECONDE PARTIE

DU TRAITÉ GÉNÉRAL DES PÊCHES,

Dans laquelle il s'agit de la Morue & des poiſſons qui ſont de la même famille.

Planche I.

Elle repréſente un plan figuré des différents parages où l'on fait la pêche de la Morue ; les objets y ſont rapprochés les uns des autres pour les faire tenir ſur une Carte qui a peu d'étendue ; mais comme ils ſont orientés aſſez réguliérement, on peut prendre ſur cette Carte une idée aſſez juſte de la poſition des parages dont nous parlerons.

Planche II.

Elle préſente un plan aſſez détaillé du grand Banc de Terre-Neuve, parce que c'eſt l'endroit où l'on fait la plus conſidérable pêche de la Morue qu'on prépare en vert. Nous y avons joint pluſieurs Bancs moins conſidérables qui ſe trouvent à portée de ce grand Banc, tels que le Banc Jaquet, le Banc à Vert, & celui aux Baleines, avec une partie de l'Iſle de Terre-Neuve.

Planche III.

Elle eſt deſtinée à donner une idée du ſquelette du poiſſon rond à arêtes & à écailles.

La *Figure premiere* repréſente le ſquelette entier ; *T V*, les mâchoires ſupérieures & inférieures ; *X*, les opercules des ouies ; *Z*, quelques vertébres les plus proches de la tête qui ont de grandes apophyſes plates *Y Y*, qui tiennent en quelque façon lieu des omoplates ; *Z Z*, eſt la colonne vertébrale ; *i i*, arêtes courbes ou eſpeces de côtes qui forment la capacité de l'abdomen ; *K K*, apophyſes ſous-épineuſes qui tiennent lieu en quelque façon des fauſſes-côtes ; *l l*, ſont des apophyſes ſus-épineuſes ; *A B*, ſont les arêtes & les nervures cartilagineuſes qui appartiennent à l'aileron du dos ; *L*, indique les mêmes parties de l'aileron du ventre ; *f o*, la nageoire de derriere les ouies ; *F*, une nageoire de deſſous le ventre ; enfin *n M n*, l'aileron de la queue. Il eſt inutile de répéter qu'à toutes ces nageoires on n'a repréſenté que les arêtes & les rayons dépouillés des parties molles qui en font l'union.

Fig. 2 & 3. Elles ſont deſtinées à faire comprendre l'articulation des rayons, tant des ailerons que des nageoires, que nous avons amplement expliquée dans le corps de l'Ouvrage.

Fig. 4. Elle repréſente une petite arête qui tient en quelque façon lieu de clavicule.

Fig. 5. Les filets cartilagineux qu'elles repréſentent, appartiennent aux branchies, dont les figures 9 & 10, offrent quelques détails.

Après avoir donné une idée de la charpente oſſeuſe des poiſſons, nous allons jetter un coup d'œil ſuperficiel ſur les viſceres qui y ſont renfermés.

Fig. 6. Elle ſervira à indiquer à peu près les viſceres qui ſont renfermés dans la poitrine & l'abdomen ; *L o o*, indique la capacité de la poitrine, qui eſt petite dans les poiſſons ; *C*, eſt le cœur ; *D*, la dilatation de l'artére auprès du cœur ou le diaphragme ; *H H*, ligne ponctuée qui indique le péritoine qui renferme tous les viſceres du bas ventre ; *F F*, le foie ; *E E*, les inteſtins qui aboutiſſent à l'anus *I*.

Fig. 7 ; *G*, la veſſie urinaire ; *F*, les ureteres ; *A D*, la veſſie pneumatique ; *B*, un filet ligamenteux ou vaſculeux qui part de la veſſie pneumatique, aboutit quelquefois à l'œſophage, & d'autres fois à l'eſtomach ; car la veſſie pneumatique eſt très-différente pour ſa forme, ſa tiſſure & ſa grandeur dans les différents poiſſons ; *c c*, indique une portion des reins.

Fig. 8 ; *A*, l'eſtomac ; *B*, la véſicule du fiel. On voit près de *C* le canal colidoque ; *D*, un canal hépatique coupé.

Planche IV.

Elle repréſente la Morue franche comme elle eſt en vie en ſortant de l'eau, & des détails anatomiques ſur quelques-unes de ſes parties intérieures.

Fig. 1. La Morue franche ; *X*, la bouche ; *Y*, le barbillon du menton ; *a b*, la longueur de la tête ; *M N O*, les trois ailerons du dos ; *R S*, les deux ailerons de derriere l'anus ; *e p d*, l'aileron de la queue ; *T*, une nageoire de derriere les ouies ; *V*, une nageoire de deſſous la gorge ; Q, l'anus.

Fig. 2. Elle repréſente la mâchoire décharnée & ouverte, pour faire voir les dents qui tiennent aux mâchoires, & auſſi la langue.

Fig. 3. Elle eſt deſtinée à faire voir des oſſelets ou cartilages durs *L L K K*, qui ſont chargés d'aſpérités ; *H*, l'ouverture du goſier.

Fig. 4. Elle repréſente une petite partie des branchies que les Pêcheurs appellent les *Guignes*.

Fig. 5. Un bout d'inteſtin ouvert pour faire voir des glandes qui ſont attachées au velouté ; *F*, la valvule inteſtinale ; *G*, le rectum.

Fig. 6 ; *A A*, la veſſie pneumatique qui eſt accompagnée de muſcles *B B*, & de deux appendices *C C* qui l'attachent par en-haut.

Fig. 7. Elle eſt deſtinée à faire voir une chair

glanduleuſe

glanduleuſe *D*, qui eſt attachée en dedans de la veſſie pneumatique.

Planche V.

On a imaginé depuis quelque-temps de faire conſtruire des barques qui renferment intérieurement une capacité qui ſe remplit de l'eau de la mer, & au moyen de laquelle on peut tranſporter aſſez loin des poiſſons en vie. Nous avons donné le plan d'une de ces barques à vivier dans la troiſieme Section de la premiere Partie de notre Ouvrage, *Pl. XI*; mais nous en donnons une d'une autre conſtruction ſur la Planche V.

La Figure 1 en repréſente une coupe tranſverſale priſe par le travers du vivier; & la Figure 2, une coupe ſuivant la longueur, ou plutôt une de ces barques vue ſuivant ſa longueur, & à laquelle on a ôté les bordages vis-à-vis le vivier, pour en faire voir la forme.

Planche VI.

On va à la pêche de la Morue ſur le grand Banc avec des navires de différentes grandeurs & différemment conſtruits. J'avois été tenté d'en faire graver pluſieurs; mais l'exécution de ce projet auroit beaucoup multiplié les Planches pour des objets qui n'auroient intéreſſé qu'un petit nombre de Lecteurs; ce qui m'a fait prendre le parti de repréſenter ſur une même Planche pluſieurs vaiſſeaux. Ce qu'il y a de plus intéreſſant à la Figure 1, de la Planche VI, eſt ſur le devant un gros bâtiment Normand qui eſt en pêche, ayant ſes theux ſur le bel & la galerie conformément à l'uſage de cette Province, & ainſi qu'on le verra expliqué en détail ſur la Planche IX. Plus loin, au milieu de la même Planche, on voit un petit bâtiment appareillé ſuivant l'uſage de Granville, Saint-Malo, &c, dont on verra les détails *Pl. VII.* Ces objets ne préſenteront rien d'inſtructif que quand on aura pris des connoiſſances de détails que l'on trouvera dans la ſuite.

La Figure 2 de la même Planche eſt deſtinée à donner une idée de la diſtribution des haims dans la mer. On y voit des Morues franches de différentes grandeurs, des Fletans, des Chiens, &c; dont quelques-uns ont mordu aux Haims, & d'autres courent après les appâts qu'on leur préſente.

Planche VII.

Il y a ſur cette Planche trois figures; la premiere eſt deſtinée à repréſenter une partie des uſtenſiles néceſſaires pour faire la pêche de la Morue ſur le grand Banc; le reſte ſe trouvera ſur la Planche ſuivante. *A* eſt un barril dans lequel ſe mettent les Pêcheurs pour être moins expoſés à l'eau que répand la ligne lorſqu'elle ſort de la mer. *g* eſt une eſtrope qui ſert à amarrer ce barril ſur le pont, pour qu'il ne puiſſe être ébranlé par le roulis: outre cette amarre, les Normands accottent les barrils avec une vergue: mais les Granvillois ne jugent pas ces précautions ſuffiſantes: ils arrêtent leurs barrils avec des crampes & des taquets *R S*, ainſi que nous l'avons expliqué dans le corps de l'Ouvrage. *B* eſt un barril qu'on met auprès des Habilleurs pour y mettre les foies; il eſt échancré à ſon embouchure, pour qu'on puiſſe en retirer plus facilement les foies. *D* des paniers, dont on prend toujours bonne proviſion pour tranſporter les breuilles, les langues, les foies, le ſel, &c. *E* eſt une petite pelle ou palette pour le ſervice des Saleurs dans la calle. *K* eſt un grand haim à Morue, qui n'eſt garni que de ſon empile. *F, G, H, I*, ligne de pêche garnie de ſon haim & de ſon plomb. *L* eſt un petit inſtrument de fer, pointu par les deux bouts, on le nomme *Elangueur*; on enfonce une de ſes pointes dans un trou qui eſt à une liſſe près de chaque Pêcheur; auſſi-tôt qu'il a pris une Morue, il la pique par le derriere de la tête à la pointe de l'élangueur qui eſt en haut, à peu près comme on le voit en *D*, *Pl. X*, *Fig. 3*, pour détacher plus aiſément la langue; la corde qui eſt au milieu de l'élangueur, ſert à l'attacher à la liſſe, afin de prévenir qu'il ne tombe à la mer. *C* eſt un petit gaffot qui ſert aux Habilleurs à approcher d'eux les Morues qui en ſont éloignées. *T* eſt un inſtrument pointu, nommé *Piquoir*, qui ſert aux Garçons de bord à approcher les Morues des Habilleurs. *V* eſt le fer d'un piquoir ſéparé de ſon manche. *M, N, O*, ſont des couteaux à un ou deux tranchants qui ſervent à étêter & trancher les Morues, & à détacher les noues.

Fig. 2. On voit à cette figure un petit bâtiment Granvillois, équipé pour la pêche de la Morue ſur le Banc. *P P* eſt un pavois de toile gaudronnée, qui ſert à garantir un peu les Pêcheurs du vent; car les Malouins & les Granvillois ne font point uſage des theux dont ſe ſervent les Normands, ainſi que nous l'expliquerons dans peu.

La Figure 3 de cette même Planche eſt deſtinée à donner une idée plus préciſe du petit bâtiment Granvillois, dont nous venons de parler; on y voit le plan du pont du bâtiment, au milieu duquel eſt la chaloupe. *g g* ſont les barrils où ſe mettent les Pêcheurs. *h* eſt l'étal ou la table qui ſert à l'Etêteur & au Trancheur à habiller les Morues. *i, k*, ſont les barrils où ils ſe mettent. *m* eſt une ouverture qu'on nomme *Charniere*, par laquelle on jette les Morues habillées, pour qu'elles ſe rendent dans la calle où eſt le Saleur. *p*, barrils pour mettre les foies ou les langues, ou les œufs, quand on ſe propoſe de faire de la réſure. *h*, au bas de la Planche eſt un Pêcheur dans ſon barril. *b, d, e*, eſt un ajuſtement pour le porte ligne, & pour tendre le pavois qui met les Ligneurs à l'abri du vent: tout cela eſt expliqué en détail à la page 61.

Planche VIII.

Elle eſt en quelque façon un ſupplément à la premiere Figure de la Planche VII, puiſque c'eſt une continuation de l'expoſition des menus uſtenſiles qui ſont néceſſaires pour la pêche de la Morue ſur les Bancs.

Fig. 1. Q, truble ou manet, qui ſert à pluſieurs uſages, particuliérement à amener à bord de gros poiſſons qui pourroient rompre les lignes; quelquefois à prendre du poiſſon dans les barques à vivier, ou quand avec les ſaines on en a raſſemblé un grand nombre dans un petit endroit; enfin quelques Matelots adroits parviennent à attraper quelques oiſeaux quand il s'en eſt raſſemblé en grand nombre autour du bâtiment. *D*, des paniers pareils à ceux qui ſont à la Planche VII, *Fig. 1. P*, des tonnes dans leſquelles on ſalle les Morues dites préparées à la Hollandoiſe. *R*, un tas de ſel.

Comme j'ai parlé pluſieurs fois du ſel rafiné à Etaples en Boulonnois, il ne ſera pas hors de propos de dire qu'on tire le ſel gris de Marennes, de S. Martin-de-Ré, d'Oleron, & quelquefois du Croiſic.

A Etaples on le dépoſe dans des cuves avec de l'eau de mer, lorſqu'on veut le rafiner; le ſel gris ſe fond, il ſe précipite au fond une portion de terre qui le rend gris: au moyen d'un tuyau, on fait couler cette

dissolution de sel peu-à-peu dans une chaudiere, sous laquelle on entretient du feu nuit & jour, ordinairement pendant neuf jours. Le sel qu'on obtient par cette évaporation est blanc.

Une chaudiere bien suivie, fournit annuellement quatre à cinq cents barrils de sel blanc, qui pesent chacun environ 300 livres; ordinairement 250 liv. de sel gris rendent à peu-près 300 liv. de sel blanc: une petite portion de cette augmentation de poids, peut venir de l'eau de la mer qui a servi à dissoudre le sel gris; mais cette augmentation de poids dépend principalement de ce que le sel blanc nouvellement crystallisé, contient plus d'eau que le sel gris, surtout quand il est entiérement fait.

Fig. 2. *T*, sont des digons ou piquoirs de différentes grandeurs; ils servent principalement quand on va à la pêche de la Morue seche, à décharger le poisson des chaloupes sur les échafauds. *C*, gafot: nous avons parlé de ses usages en expliquant la Figure 1 de la Planche VII. *X*, grande pelle pour remuer le sel lorsqu'il faut le transporter d'un lieu à un autre. *F*, *G*, *H*, *I*, une ligne garnie de son plomb & de deux haims. *Y*, de petits barrils pour saler des langues ou de petits poissons de choix pour faire des présents.

Fig. 3. Des Tonneliers, *B*, qui enfoncent des barrils remplis de poisson salés à la Hollandoise. On voit en *A* la marque du Tonnelier, suivant la police de Dunkerque.

PLANCHE IX.

On a représenté à la Figure 1, un bâtiment, appareillé suivant l'usage de Normandie pour la pêche de la Morue sur les Bancs. *A A*, les Pêcheurs du milieu du bâtiment, qu'on appelle *le Bel*. *B*, les Pêcheurs de la galerie ou des gaillards. *E*, un Garçon de bord qui met avec un digon les poissons que prennent les Pêcheurs de la galerie dans une gouttiere de bois, au moyen de laquelle ils se rendent auprès de l'étal, qui est une table de bois qu'on voit sur le pont, à un des bouts de laquelle est un Décoleur, & à l'autre un Habilleur, chacun dans leur barril; au milieu est aussi dans son barril un Mousse, qu'on nomme *Nautier*, parce que sa fonction est de détacher les noues ou nauts. On voit encore un barril incliné, il est destiné à recevoir les foies; dans la cale est un Saleur avec des tas de Morues salées en grenier. Nous avons représenté plus en grand à la Figure 2, un étal, & à un bout le Décolleur *d* qui est dans un barril avec son grand tablier de cuir, qu'on nomme *Cuirier*; à l'autre bout de la table est l'Habilleur *e*, qui est aussi dans un barril avec un petit tablier; auprès de lui est un tuyau de bois *f*, dans lequel il jette les Morues qu'il a habillées, & elles tombent dans la cale, comme on le voit à la Figure 1. *C*, est un Ligneur ou Lignotier dans son barril. *b*, est la lisse sur laquelle il appuie sa ligne. *g*, l'estrope qui sert à amarrer le barril de pêche sur le pont. *a*, *e* espece de niche, qu'on nomme *Theu*; elle est placée devant les Ligneurs, & elle les met à couvert du vent: à cette figure une des jambes du theu est hors de place, pour faire voir le Ligneur; par les beaux temps, les Pêcheurs le mettent dans cette situation.

Fig. 3. *A*, est un Saleur qui met ses Morues en premier sel. *B*, sont des Mousses qui prennent du sel sur des palettes pour le porter au Saleur *A*.

PLANCHE X.

Suivant la grandeur des haims & que les Morues les ont avalés, il faut s'y prendre de différentes façons pour les retirer; c'est ce qui est représenté à la Figure 1 qui est au bas de la Planche, où l'on voit les Pêcheurs *A*, *B*, *C*, qui retirent leurs haims de différentes façons. *D*, est une Morue piquée par le derriere de la tête à un piquoir, pour faire voir sensiblement comme elle l'est quand on la pique à l'élangueur, afin d'en retirer facilement la langue: on tranche les Morues, tantôt pour en faire ce qu'on appelle *des Morues rondes*, & d'autres fois pour en faire des *Morues plates*. *E*, *Fig.* 2, est une Morue ronde, vue par le dos. *F*, la même Morue vue par le ventre. *G*, une Morue plate vue par le dos; & *H*, la même Morue vue par le ventre.

La Figure 3, qui est au haut de la Planche, représente le déchargement du poisson qu'on divise par lots, suivant la grandeur & la qualité des Morues: on les charge sur des brouettes pour les conduire aux magasins.

PLANCHE XI.

On voit à la Figure 1 quantité de petits bâtiments qui font la pêche de la Morue au Nord, & il faut particuliérement remarquer la barque *B*, qui par les temps calmes est halée par une voile qui est à l'eau, étant enflée par le courant de la marée; c'est ce qu'on nomme *un Borset* ou *Bourset*, dont nous avons amplement parlé, IIe. Section *pages* 129 & 131.

Fig. 2. Quand les bâtiments sont rendus au Port de leur destination, un Juré-Trieur met les Morues par lots, mettant à part les Morues marchandes, celles qui sont de qualité inférieure & les petites ou viciées au rebut, avec les Lieux, les Colins & autres poissons qui ne sont point des Morues franches.

Ce triage se fait ordinairement sur le pont du bâtiment où l'on dresse une table; mais pour rendre cette opération plus sensible, j'ai supposé qu'elle se faisoit sur le sable au bord de la mer, & l'on voit *Fig.* 3, un Trieur avec des Matelots qui lui apportent des poissons; un les lui présente; & auprès est un tas de poissons marchands mis à part.

PLANCHE XII.

Comme la Morue que nous avons fait graver sur la Planche IV, est représentée ainsi qu'elle étoit en vie, & s'agitant au sortir de l'eau, avec la bouche extrêmement ouverte; j'ai cru devoir en représenter une morte & étendue sur une table, *Fig.* 1, principalement pour qu'on apperçoive mieux la forme des mâchoires, & comment la bourse qui les accompagne se replie pour entrer dans la bouche quand elle se ferme; je me suis contenté de la représenter en petit pour ne point multiplier les planches: d'ailleurs on prend de jeunes Morues fort petites.

A la Figure 2, nous avons représenté en *B*, une tête de Morue vue par-dessous la gorge, pour faire mieux comprendre ce qu'on nomme *la langue*, qui est tout ce qui est renfermé par la ligne ponctuée *a*, *b*, *c*. L'homme *E* saute un barril qu'on remplit de Morue; c'est-à-dire, qu'étant monté sur un faux-fond qui couvre les Morues, il les presse de tout le poids de son corps: cela ne suffit pas; on les comprime encore plus fortement avec un cric *G*.

A la Figure 3, on voit sous un hangar des femmes *E* qui lavent & nétoient des Morues dans une grande baille remplie de saumure; cette opération se fait aux Morues qui ont déja été salées & mises en barril à la mer par les Pêcheurs. On voit en *F* les Morues lavées qui s'égouttent; on les remet dans de nouveaux barrils avec du sel, & on les saute *C*. On voit en *G* le cric qui sert à les presser encore plus, & comme il faut beaucoup

d'eau pour cette opération, il y a toujours dans ces Manufactures un puits *H*.

Planche XIII.

On a repréſenté à la Figure 1, la pêche des Capelans de l'Amérique ſeptentrionale, qui fourniſſent un excellent appât pour la pêche de la Morue. On en pêche en *A* & *C* avec des ſaines en pleine eau; & en *B*, on tire la ſaine ſur le ſable; plus loin, on apperçoit un échafaud pour la pêche de la Morue ſeche avec un Cabaneau; & encore plus loin le bâtiment des Pêcheurs qui eſt à l'ancre dans une petite anſe: tout cela ſera repréſenté plus ſenſiblement dans la ſuite.

Fig. 2. Eſt un bâtiment où les Matelots font la pêche qu'on nomme *à la Faux*; ſouvent on la fait dans des chaloupes, & il faut ſe rappeller qu'à cette pêche on n'amorce point les haims qui ont deux ou trois crochets bien aiguiſés, pour qu'en les retirant par une ſecouſſe on prenne le poiſſon qu'on pique tantôt par un endroit, & tantôt par un autre.

Planche XIV.

Les bâtiments qu'on voit ſur cette Planche, ſont deſtinés pour aller à la pêche de la Morue ſeche. Celui de la Figure 1 s'appelle *un Flibot*, celui de la Figure 2, eſt un bâtiment Malouin d'environ cent tonneaux.

Planche XV.

Tout ce qui eſt repréſenté ſur cette Planche, regarde la Morue ſeche qui ſe pratique dans l'Amérique ſeptentrionale. *N*, un Lavoir; c'eſt une cage qu'on met dans l'eau au bord de la mer, & dans laquelle on lave le poiſſon qui a reçu ſon premier ſel; pour cela on le remue dans l'eau ou avec un bouloir *M*, ou une vatrouille *D*. *H*, eſt un traîneau pour tranſporter le poiſſon ſur l'échafaud. *L*, un boyar ou une civiere qui ſert pour tranſporter le poiſſon à une diſtance aſſez conſidérable.

On voit *Fig.* 2 *A*, un Habilleur qui tient ſon couteau à la main. *B*, un Garçon de bord qui a une Morue au bout d'un piquoir pour la mettre ſur l'étal. *C*, un Garçon de bord qui prend du ſel ſur une petite pelle; dans le lointain, des Garçons de grave qui retournent des Morues: tout cela deviendra plus clair dans la ſuite.

Fig. 3. Elle repréſente une petite portion de l'échafaud où l'on prépare la Morue ſeche, & dont il ſera parlé plus amplement dans la ſuite. *A*, eſt l'étal ſur lequel on décolle & on tranche la Morue. *B*, les barrils où ſe mettent le Décolleur & le Trancheur. *D*, un traîneau chargé de poiſſon, & auprès un autre que l'on charge. *F*, une caiſſe remplie de ſel, ou une ſauniere. *G*, deux Matelots qui mettent les Morues en premier ſel. Tous ces objets ſont repréſentés plus en grand qu'ils ne le ſeront aux figures ſuivantes.

Planche XVI.

On voit ſur cette Planche une partie des établiſſements pour la pêche de la Morue ſeche.

Fig. 1. *A*, un bout de l'échafaud du côté de la mer, où l'on met quelques canons ou pierriers quand on craint d'être inſulté par des Sauvages ou Forbans. *B*, un Canonnier de garde: ici la mer eſt ſuppoſée dans ſon plein. *K*, un canot qui part pour aller pêcher des appâts. *C*, eſt un foiſſier ou une grande caiſſe dans laquelle on met les foies pour en retirer l'huile; comme elle eſt élevée, on y arrive par un plan incliné, ſur lequel ſont deux Garçons de bord *d*, qui portent ſur une civiere un panier rempli de foies. *C*, eſt un robinet par lequel on retire l'huile, & auprès ſont des Tonneliers qui préparent des barrils pour les remplir d'huile à meſure qu'elle ſe ſépare des foies.

Fig. 2. On voit une plus grande partie de l'échafaud *C B A*, la mer étant toujours ſuppoſée dans ſon plein. *A*, le bout de l'échafaud, tel qu'on le voit à la Figure 1. *b*, une chaloupe qui arrive de la pêche; elle eſt amarrée ſur le cordage *a*, *b*, & les Matelots déchargent leur poiſſon ſur le bout de l'échafaud, ſe ſervant pour cela de piquoirs. *a*, un Garçon de bord qui pouſſe le poiſſon dans la cabane par-deſſous les planches de la cloiſon qui la forment. *C*, l'intérieur de l'échafaud, où ſont établis des deux côtés de l'étal, des Décolleurs & des Trancheurs, chacun dans leur barril; au-deſſus du plancher, il y a un grenier dans lequel ſont des branles pour coucher ceux qui travaillent à l'étal. *I*, des bateaux qui vont & reviennent de la pêche, les uns à la rame, les autres à la voile. *g*, eſt un cabaneau; on en fait pluſieurs, les uns pour faire la cuiſine, d'autres pour coucher les Pêcheurs; ſouvent il y en a un particulier pour le Capitaine. *H*, une partie de l'Equipage deſtiné à la grave; ils retournent des Morues, & font des mulons *F*, avec celles qui ſont ſuffiſamment ſeches.

Planche XVII.

On voit à la Figure 1 quantité de Pêcheurs occupés à étendre des Morues ſur la grave, & quelques-uns qui en emportent de ſeches ſur des civieres. *H*, eſt un lavoir; les uns *h*, y apportent des poiſſons ſur des civieres, d'autres les remuent dans l'eau pour les laver. *Z*, ſont des Morues qu'on met en pate, ou pour leur faire prendre le premier ſel quand la pêche eſt abondante, ou pour former des mulons avec les Morues ſeches.

Fig. 2. Ici la mer eſt ſuppoſée baſſe; c'eſt pourquoi on voit le bout de l'échafaud du côté de la mer qui eſt fort élevé, & l'Equipage du canot *B*, eſt obligé de ſe ſervir de digons pour mettre le poiſſon ſur le bout de l'échafaud; il y a au bout de l'échafaud des Garçons de bord ou Apprentifs qui approchent le poiſſon de l'étal. *A*, en eſt un qui approche ſur un traîneau des Morues habillées aux Saleurs *F*; ce traîneau eſt différent de celui qui eſt repréſenté ſur la Planche XV. *D*, eſt le grenier au-deſſus de l'étal. *C*, eſt une goëlette appareillée comme pour aller au dégrat. En *E*, eſt un foiſſier ou une caiſſe pour retirer l'huile des foies. *i*, un Garçon de bord qui apporte des foies dans un panier; *l*, d'autres qui les braſſent pour leur faire rendre leur huile. *K*, eſt un robinet par lequel s'écoule l'eau & le ſang. *L*, un robinet plus élevé par lequel on retire l'huile. *G*, des Matelots qui apportent au lavoir *H*, ſur une civiere, des Morues qui ont été en premier ſel. *M*, claies ſur leſquelles on met les Morues pour que l'eau de la lave s'égoutte avant de les étendre ſur la grave; on en met beaucoup les unes ſur les autres.

On voit à la Figure 3 un grapin *T*, pour l'amarrage des chaloupes de pêche & des haims, différents empiles, entre-autres deux *D*, *O*, qui ſont attachés aux extrémités du bâton *EE*; en *H* eſt le plomb pour

le faire caler. *I*, la ligne. On ne ſe ſert guere d'haims ajuſtés de cette façon, parce qu'ils ſont embaraſſants & retardent le travail.

PLANCHE XVIII.

On a repréſenté ſur cette Planche preſque tous les objets qui regardent la préparation de la Morue ſeche, & qui ont été repréſentés par parties ſur les Planches XVI & XVII. *A*, *C*, l'échafaud vu de mer baſſe. *E*, *F*, la cabane où ſont les Décolleurs, Habilleurs & Saleurs. *D*, eſt une chaloupe qui arrive de la pêche, & les Pêcheurs déchargent leur poiſſon ſur le bout *A* de l'échafaud. *K*, le lavoir. *H*, des Morues ſur la grave. *F*, des Morues ſur des vignots. *N*, des Morues en mulon. *g*, un cabaneau. *M*, un Matelot de grave qui porte des Morues.

PLANCHE XIX.

Cette Planche regarde entiérement la pêche & la préparation du poiſſon dans le Nord de l'Europe, pour faire différentes eſpeces de ſtockfish.

Fig. 1. On voit dans le lointain, des Vaiſſeaux de différentes Nations qui pêchent le poiſſon & le préparent en vert dans leurs Vaiſſeaux; ſur le devant ſont des Pêcheurs du Nord qui ſe mettent trois dans de très-petits bateaux qu'ils nomment *Schutes*, & ils pêchent à la ligne avec des haims; quand ils veulent pêcher plus au large, ils prennent des bateaux plus forts, & ſe mettent dedans ſept ou huit hommes. Nous n'avons pas cru devoir repréſenter les pêches qu'ils font avec des filets, parce qu'elles différent peu de celles qui ſe pratiquent dans notre partie de l'Europe.

A la Figure 2, on voit des hommes & des femmes qui étendent des Morues ſur des rochers, & de groſſes pierres pour les faire ſecher; ils tranchent les Morues à plat; mais les uns retranchent la tête, & d'autres la conſervent après l'avoir fendue en deux. Je les ai repréſentées avec leur tête, parce que cela n'eſt point d'uſage ni dans l'Amérique ſeptentrionale, ni ſur les Bancs peu éloignés de nos parages.

A la Figure 3, on lave dans de grandes caiſſes *A*, au bord de la mer, des Morues qui ont été tranchées à plat; enſuite on les met en tas ſur des vignots faits à pierre ſeche *B*, pour égouter leurs eaux; en *C*, ils ſont étendus ſur la grave pour ſécher; en *D*, ils ſont ſuſpendus à des perches en plein air; & en *E*, on les ſuſpend à des perches dans des cabanes qui n'étant que lattées, ſont traverſées par l'air & à couvert de la pluie : ces cabanes ſe nomment *Hialder*. On voit un homme qui y entre, ayant ſur l'épaule une perche garnie de Morues.

Le Deſſinateur, pour orner ſon deſſein, y a mis quelques arbres : mais c'eſt à tort, car dans ces pays très-froids il n'y a point d'arbres, ou s'il y en a, ce ne ſont que des ſapins ou des bouleaux.

PLANCHE XX.

Nous avons repréſenté ſur cette Planche un poiſſon différent de la Morue franche, mais qui eſt de la même famille.

Fig. 1. Le Lieu de Bretagne. *K*, *L*, la bouche; la mâchoire inférieure eſt plus longue que la ſupérieure. *P*, le derriere de l'opercule des ouies. *S*, une partie de la membrane branchiale. *A*, *B*, *C*, les ailerons du dos. *D*, *E*, les ailerons de derriere l'anus. *I*, *H*, l'aileron de la queue. *F*, la nageoire de derriere les ouies. *G*, une nageoire de la poitrine. *M*, l'anus. *P*, *Q*, *O*, la raie latérale.

Fig. 2. *B B*, le foie. *A*, l'œſophage. *E*, l'eſtomac *D*, appendices vermiculaires qui ſont au-deſſous du pylore. *F*, les inteſtins.

Fig. 3. *I*, le cœur. *G G*, des rameaux de la veine-cave qui ſe rendent dans une capacité *H*. *K*, la naiſſance de l'aorte.

Fig. 4. *L L*, les valvules qui ſont à l'entrée de l'oreillette.

Fig. 5. *Q*, la véſicule. *R*, le canal ſyſtique. *S S*, deux troncs hépatiques. *T*, le canal colidoque. *Y*, un mamelon à l'endroit où ce canal s'ouvre dans l'inteſtin. *M*, le duodenum ouvert. *N*, un paquet d'appendices vermiculaires. *X X X*, des troncs de ces appendices coupées.

Fig. 6. *C*, le rectum coupé. *b b*, une partie de la membrane qui enveloppe les œufs. *d*, un uretere coupé. *e*, *f*, *g*, les ouvertures de l'anus, de l'uretre & de l'ovi-ductus. *a*, petite portion de la veſſie pneumatique.

Les Figures 3, 4, 5 & 6 ont été deſſinées par M. de la Hire, & m'ont été communiquées par M. de Juſſieu.

PLANCHE XXI.

On a repréſenté ſur cette Planche deux ſortes de poiſſons qui confinent beaucoup au Lieu.

Fig. 1. Le Colin, poiſſon qui eſt à peu-près de la groſſeur du Lieu; il lui reſſemble parce qu'il n'a point de barbillon au menton, que ſa mâchoire inférieure eſt plus longue que la ſupérieure, qu'il a le même nombre d'ailerons & ſemblablement placés, que l'aileron de la queue eſt fourchu; mais la raie latérale ne paroît pas auſſi courbe, la couleur du poiſſon eſt plus rembrunie, & en général ſa forme paroît plus allongée.

Fig. 2. Petit poiſſon nommé *Officier*, qui a beaucoup de reſſemblance avec le Lieu; mais pour m'aſſurer s'ils reſtent toujours petits, ou ſi ce ſont de jeunes Lieux qui deviennent grands, j'ai prié M. le Roy, Commiſſaire de la Marine à Breſt, d'examiner s'ils avoient des œufs & de la laite; il m'a répondu qu'il en avoit ouvert un nombre ſans y trouver ni œufs ni laite, mais ſeulement les rudiments des deux ſexes encore imparfaits; ainſi je crois que ce ſont de petits Lieux.

On voit, *Fig.* 3, la pêche du Lieu qui ſe fait à la voile & avec des haims.

PLANCHE XXII.

Le Merlan de l'Océan.

Fig. 1. *A*, le muſeau; la mâchoire ſupérieure excede un peu l'inférieure. *F*, *G*, *H*, les ailerons du dos. *L*, *M*, les ailerons de derriere l'anus. *B*, *D*, *Q*, l'aileron de la queue qui eſt coupé quarrément. *N*, la nageoire de derriere les ouies; il y a ſouvent une petite tache noire en *P*. *O*, la nageoire de deſſous la gorge.

La Figure 2 eſt un Merlan écorché, pour faire voir en général la direction des muſcles.

A la Figure 3, on voit la direction des fibres muſculaires vers la colonne de l'épine.

PLANCHE XXIII.

On voit ſur cette Planche deux poiſſons de différentes

férentes eſpeces, ſavoir, l'Anon de haute Normandie, & le Tacaud de la Rochelle.

Fig. 1. l'Anon. *A H*, la bouche; la mâchoire inférieure *H*, eſt un peu plus courte que la ſupérieure, & elle porte un petit barbillon. *M*, *N*, *O*, les trois ailerons du dos. *P*, *Q*, les deux ailerons de derriere l'anus. *B*, l'aileron de la queue qui eſt fourchu. *K*, la nageoire de derriere les ouies. *L*, une des nageoires de deſſous la poitrine; la raie des côtés eſt noire, & il y a vers la nageoire *K* en *I*, une tache noire très-ſenſible; cette tache, & la couleur de la raie des côtés, caractériſent très-bien ce poiſſon.

Fig. 2. Le Tacaud. *O P*, ſon muſeau qui eſt aſſez court. *I*, le barbillon du menton qui eſt conſidérable. *A*, *B*, *C*, les trois ailerons du dos. *D*, *E*, les deux de derriere l'anus. *H*, l'aileron de la queue qui eſt coupé quarrément. *F*, la nageoire de derriere les ouies; il y a en *Q*, ſur l'articulation de cette nageoire, une tache plus conſidérable que celle qu'on obſerve au même endroit à pluſieurs Merlans; mais elle eſt moins grande que celle de l'Anon, & placée à un autre endroit. *G*, la nageoire de deſſous la gorge.

Ce poiſſon eſt relativement à ſa longueur, plus large que tous les autres poiſſons dont nous avons parlé.

Planche XXIV.

Le grand Merlu de Bretagne.

La *Fig.* 1. repréſente la forme de ce poiſſon. *A B*, ſa longueur qui eſt conſidérable, proportionnellement à ſa largeur. *A N*, la bouche; la mâchoire inférieure *A*, eſt plus longue que la ſupérieure; il n'a que deux ailerons ſur le dos. Celui *D F*, le plus près de la tête qui eſt petit; l'autre *F K I*, eſt fort long; il n'a qu'un aileron ſous le ventre *G O P H*, qui eſt tout à fait ſemblable au grand aileron du dos. *B*, l'aileron de la queue qui eſt fourchu. *G*, l'anus. *L*, la nageoire de derriere les ouies. *E* & *M*, les deux nageoires de deſſous la gorge. *C*, l'articulation de la nageoire de derriere les ouies.

Fig. 2. *A*, l'œſophage. *B*, l'eſtomac. *C*, le pylore. *D D*, l'inteſtin. *E*, *E*, les lobes du foie renverſés. *F*, la véſicule du fiel. *G*, la rate.

Fig. 3. *HH*, la mâchoire ſupérieure. *I*, un rang de dents immobiles. *L L*, un rang de dents mobiles. *K*, *K*, deux autres rangs de dents placées au dedans du palais, dont les extérieures ſont immobiles & les intérieures mobiles. *M*, la mâchoire d'en bas, dont les dents ſont diſpoſées comme à la mâchoire ſupérieure.

Fig. 4. *O*, le pylore. *P*, un gros appendice. *Q*, le duodenum. *N*, l'eſtomac.

Fig. 5. *R*, le gros appendice ouvert pour faire voir les feuillets dont il eſt garni.

Planche XXV.

Le Lingue ou la Julienne.

Fig. 1. *C D*, ſa longueur qui eſt conſidérable, relativement à ſa groſſeur *G E*. *A*, le petit aileron du dos. *K B H*, le grand aileron qui s'étend juſqu'auprès de la queue. *I F L*, l'aileron de derriere l'anus, qui eſt preſque ſemblable au grand aileron du dos. *I*, l'anus. *M*, la nageoire de derriere les ouies. *N*, la nageoire de deſſous la poitrine eſt blanche, formée de ſix rayons, les trois de devant ſe diviſent & préſentent trois longues pointes qui excédent les membranes qui les uniſſent; la premiere de ces pointes eſt la plus courte, & la derniere la plus longue. *L*, un barbillon qui eſt à la mâchoire inférieure.

Fig. 2. *A*, l'eſtomac qui eſt allongé, épais & très-fort; on le repréſente ouvert pour faire voir des plis de ſa membrane intérieure. *B*, le pylore. *C*, le duodenum. *D D*, les appendices vermiculaires. *E*, le colidoque. *F*, l'inteſtin ouvert, pour faire voir les ouvertures des appendices & le mamelon du colidoque.

Fig. 3. *G*, *G*, les reins. *H*, leur union. *I*, l'uretere. *K*, la veſſie. *L*, *L*, les deux appendices de la veſſie. *M*, ſon ouverture.

La veſſie pneumatique, dont nous ne donnons point la figure, eſt blanche, épaiſſe, d'un volume conſidérable.

Fig. 4. Le petit Lingue du Nord, qui ſe diſtingue du grand, non-ſeulement parce qu'il eſt plus petit, n'ayant tout au plus qu'un pied de longueur; mais encore à cauſe des grands filets qu'il a ſous la gorge au lieu de nageoires.

Planche XXVI.

Du Capelan de l'Amérique ſeptentrionale.

Nous avons ſi fréquemment parlé de ce Capelan, qui eſt très-commun dans l'Amérique ſeptentrionale & qui fait un excellent appât pour la Morue, que nous ne pouvons pas nous diſpenſer de le faire connoître, quoiqu'il ne ſoit point du tout du genre des Morues.

La Figure 1. repréſente ce petit poiſſon placé ſur le ventre. *A B*, ſa longueur totale qui eſt de ſix à ſept pouces. *a*, *b*, les deux mâchoires; l'inférieure eſt plus longue que la ſupérieure. *d*, l'œil qui eſt grand & élevé ſur la tête. *f g c*, l'opercule des ouies. On voit la membrane branchiale preſque depuis *g* juſqu'à *c*. *O*, aileron du dos qui eſt preſque au milieu du corps. *P*, petit aileron du dos, qui eſt placé entre l'aileron *O* & la naiſſance de l'aileron de la queue. *L*, aileron unique de deſſous le ventre derriere l'anus. *K*, le corps qui fait une boſſe vers *l*. *M B N*, l'aileron de la queue qui eſt fendu. *H*, une des deux nageoires qui ſont au-deſſus de l'anus *K*. *E*, les nageoires de deſſous la gorge ou la poitrine. *g g*, un cordon rond & ſaillant qui s'étend de derriere les ouies à l'aileron de la queue.

Fig. 2. Le même poiſſon vu par-deſſus le dos qui eſt bombé, comme l'on dit, en dos de bahut. *O*, *P*, les deux ailerons du dos. *M B N*, l'aileron de la queue. *a*, *b*, les mâchoires. *d*, les yeux. *h*, *g*, le derriere des ouies. *E*, *E*, deux nageoires rondes qui ſont ſous la poitrine. *H*, *H*, deux nageoires rondes qui ſont au-deſſus de l'anus. *g g*, *h h*, deux cordons ronds & ſaillants qui bordent le dos de ce poiſſon, & qui ſont marqués par les lettres *g g*, à la Figure 1.

Fig. 3. Le même poiſſon couché ſur le dos, pour faire voir ſon ventre. *e*, *e*, les opercules des ouies qui ſe prolongent ſous la gorge *C*. *E*, *E*, les nageoires rondes de la poitrine; on voit comme elles ſe réuniſſent en *D*. *H*, *H*, les nageoires de devant l'anus qui ſont rondes, & ſe réuniſſent ſous le ventre en *G*. *K*, l'anus. *L*, l'aileron du ventre qui eſt indiqué par la même lettre à la Figure 1.

C D Q G K, le ventre de l'animal qui eſt plat & bordé par deux cordons comme le dos.

Les rayons des nageoires ſe diviſent par pluſieurs filets, & ſont comme ſemés de fort petits points noirs. *Fig.* 4.

La Figure 5 eſt une coupe tranſverſale du poiſſon, pour faire voir comme le dos *a b a*, eſt bombé, comme les côtés *c*, *d*, qui ſont plats, rentrent en dedans par le bas, & que la partie *d d*, qui eſt le ventre, eſt droite; on voit auſſi que ces parties ſont

bordées par des cordons ronds & saillants *c c* & *e e*.

On voit *Fig.* 6, que ces cordons, vus à la loupe, paroissent formés par des écailles longuettes, qui par leur disposition, représentent des cavités en spirales, assez semblables aux révolutions des cordons d'une ficelle.

On voit, *Fig.* 7, la disposition des écailles sur le dos ou à la partie *a b a*, *Fig.* 5.

La Figure 8 fait voir la disposition des écailles sur le côté *c d*, *c d*, *Fig.* 5. & bordés par les cordons *c e*.

La Figure 9 représente un Capelan femelle rempli d'œufs, ce qui change beaucoup la forme de son corps.

Les Figures 10 & 11. sont des Morues tranchées à plat; mais on voit à la Figure 10, qu'on en a conservé l'aréte sur un des côtés, ce qui dans certaines circonstances les fait rechercher.

NOTICE GÉOGRAPHIQUE
DE QUELQUES POSTES DE PESCHE,
Et des principaux Endroits dont il eſt fait mention dans cet Ouvrage.

A

Acadie, ou *Nouvelle Ecoſſe*, preſqu'Iſle de l'Amérique ſeptentrionale, ſur les frontieres orientales du Canada, entre Terre-Neuve & la Nouvelle Angleterre. Elle a environ 120 lieues de long, ſur 40 de large.

Aden, ville & port de mer de l'Arabie heureuſe en Aſie, où il ſe fait un aſſez grand commerce. Elle eſt à 60 lieues de l'embouchure de la Mer Rouge.

Andenes, petite Iſle de Norwege, dans le Gouvernement de Drontheim, ſur la côte de l'Océan ſeptentrional, qui n'eſt preſqu'habitée que par des Pêcheurs.

Anticoſti (Iſle d') ou de l'*Aſſomption*, Iſle de l'Amérique ſeptentrionale, dans le golfe de S. Laurent, à l'entrée du fleuve, dont elle partage en deux l'embouchure. Elle a près de 48 lieues de long, ſur 10 de large. On y pêche des Morues fort grandes & fort belles; mais il n'y a ni port ni havre où un Bâtiment puiſſe ſe mettre en ſûreté.

Anvers, ville des Pays-Bas, dans le Duché de Brabant, ſur l'Eſcaut.

Archangel, ville & port conſidérable de Moſcovie, où il y a un grand commerce.

Avanture, (Iſle de bonne) petite Iſle du golfe Saint-Laurent, à une lieue au Sud de l'Iſle Percée.

B

Banquereaux, petits Bancs ſitués à l'Occident du grand Banc, entre l'Iſle de Sable & le Banc à verd.

Baſques, (Baie des) golfe de l'Amérique ſeptentrionale, ſur la côte occidentale de l'Iſle de Terre-Neuve, au Nord du Cap de Raye.

Berghen, ville conſidérable de Norwege, où il ſe fait un grand commerce de poiſſon ſec.

Blankenbergh, village de la Flandre Autrichienne, où il y a beaucoup de Pêcheurs.

Bois, (Iſle à) petite Iſle de la côte ſeptentrionale de l'Iſle de Terre-Neuve, entre le Cap Saint-Jean & le Cap Daim.

Bois, (Iſle à) Iſle dans le golfe formé entre l'Acadie & l'Iſle Saint-Jean.

Bonaviſta, (Cap de) Cap de la côte orientale de l'Iſle de Terre-Neuve.

Bonnavanture, petite Iſle du golfe Saint-Laurent, entre la Baie de Gaſpé & le Banc aux Orphelins, à l'entrée de la Baie des Chaleurs.

Bornholm, Iſle de la mer Baltique, en Danemarck. Sandewick en eſt la capitale.

Bouin, Iſle ſur les côtes de Poitou, dont elle n'eſt ſéparée que par un canal. Elle a 2 lieues de long.

Boukeners, lieu où les Ecoſſois vont pêcher des Cabillauds, à 12 ou 15 lieues au large, juſque près le Doggers' bank, au Nord des Orcades. Ils y reſtent quelquefois pluſieurs ſemaines en dérive ſur leur borſet.

Bouqueners. Ce Cap eſt ſitué entre le 57 ou 58ème. degré de latitude. A la pointe de Bouqueners, eſt un petit Banc que les Hollandois nomment *Vaterburg*; & au Sud de Bouqueners, on apperçoit quelques Iſlots.

Bourgneuf, ville de France en Bretagne, avec un petit port ſur la Loire. Il y en a une autre dans l'Election & à 2 lieues de la Rochelle.

Breme, ville d'Allemagne, dans le cercle de la Baſſe-Saxe, au Duché de même nom, dont elle eſt la capitale.

Buchan, Province de l'Ecoſſe ſeptentrionale, qui s'étend juſqu'à la mer d'Allemagne.

Burins, (les) Banc de ſable ſur la côte méridionale de l'Iſle de Terre-Neuve, appellé le *Chapeau rouge*.

C

Candenos, Cap de la côte orientale de l'embouchure de la mer Blanche. Il eſt à 64 degrés 45 minutes de longitude, & dépend de l'Empire Ruſſien.

Cap-Breton, Iſle de l'Amérique ſeptentrionale, à l'entrée du golfe de Saint-Laurent, à 15 ou 16 lieues de Terre-Neuve. On l'appelle auſſi *Iſle Royale*. Louiſbourg en eſt la capitale.

Cap-Nord, partie ſeptentrionale du Cap-Breton, dans l'Amérique ſeptentrionale.

Cap-Rouge, Cap de l'Amérique ſeptentrionale, à la partie ſeptentrionale de l'Iſle de Terre-Neuve, ſur la côte orientale.

Capling, (Baie de) petite Baie dans le fond de l'anſe de Férillon, à la côte Sud-Eſt de l'Iſle de Terre-Neuve, peu éloignée du Cap de Brolle.

Caraquet ou *Carapet*, (Iſle) petite Iſle de l'Amérique ſeptentrionale, dans le golfe de Saint-Laurent, au Midi de l'entrée de la Baie des Chaleurs, près l'Iſle de Miſcou.

Carbonnere, petite Iſle de la côte Sud-Eſt de l'Iſle de Terre-Neuve, dans la Baie de la Conception.

Chaleurs, (Baie des) aſſez bon havre dans le golfe de Saint-Laurent, à environ 20 lieues de l'Iſle Saint-Jean. Il y a deux ports pour ſes vaiſſeaux; ſavoir, Caraquet & le port David; plus, le petit port Pabo pour ſes barques.

Chapeau-rouge, côte méridionale de Terre-

Neuve, entre la Baie des Morues au Couchant, & celle des Trépassés au Levant.

Chapeau-rouge, (le) côte qui comprend Plaisance & toute la côte de Terre-Neuve, depuis le Nord-Est jusqu'au Sud-Oueſt, dans une étendue d'environ 55 lieues. On appelle aussi de ce nom toute la côte Sud de Terre-Neuve, qui a plus de 150 lieues d'étendue.

Chedabucto, Baie de la Nouvelle Angleterre, entre l'Isle-Royale & le Cap Canseur.

Coutique, est à la partie occidentale de l'Isle de Terre-Neuve. Il court Sud-Sud-Est & Nord-Nord-Oueſt, jusques vers la Baie de Cork.

D

Daniel, (Port) petit port de l'Amérique septentrionale, au Canada, dans la Baie des Chaleurs.

Dauphin, (Port) petit port de l'Isle-Royale.

Doggers' bank, Banc des Chiens; c'est un Banc situé par le travers de la Manche au Nord, c'est-à-dire, presqu'au milieu de la mer d'Allemagne. A 10 lieues au Sud du *Doggers' bank*, est le Witte-Water, ou le Banc-blanc, fond de sable. A 5 lieues à l'Est de ce Banc, est le Banc de Welle, fond dur. A l'Oueſt de ce Banc, le fond est jaune & gravier noir. On trouve ensuite le Banc de Lemmon, sur lequel il ne reste de basse-mer que 4 pieds d'eau. Il est fort près du banc d'Yarmouth. On trouve des Cabillauds sur ces Bancs.

Drontheim, capitale de Norwege, parce que les Rois y ont fait leur résidence. C'est une place de commerce, mais moins considérable que celle de Bergen ou Bergue.

E

Ecosse, Royaume qui occupe la partie septentrionale de la Grande-Bretagne.

Elbe, grand fleuve d'Allemagne, qui a sa source sur les confins de la Bohême & de la Silésie, & se jette dans la mer au-dessus de Hambourg. Les bords de ce fleuve sont approvisionnés de Morues par les Pêcheurs de Helygeland.

Elseneur, *Elsenora*, port de Zélande, sur le Sund, à cinq milles de Copenhague. On y pêche & on y prépare du Torsch.

F

Faire ou *Fairil*. Cette petite Isle, qui peut avoir 6 lieues de circuit, est située entre les Isles Orcades & celles de Schetland. Elle est habitée & fertile en pâturages. *Voyez* le Voyage du Nord de M. de Kerguelen.

Férillon, Anse & Cap de la côte Sud-Est de l'Isle de Terre-Neuve, à peu de distance du Cap de Brolle.

Ferro ou *Ferroer*, Isles situées dans la mer du Nord, entre les 61 & 63 degrés de latitude, & à peu-près les 8 à 10 degrés de longitude occidentale, Méridien de Paris.

Il y a 25 Isles, dont 17 sont cultivées & habitées. On en trouve un détail intéressant dans le Voyage de la mer du Nord, de M. de Kergulin.

Ferroë, *Fero* ou *Farres*, Isles de l'Océan septentrional, au Nord de l'Irlande, en allant vers l'Islande.

Ferrol & *Port-à-Choix*, à l'Oueſt de l'Isle de Terre-Neuve. Le poisson y est de moyenne grosseur, mais cependant plus gros que celui qu'on prend de l'autre côté de l'Isle.

Finmarck, Province de la Laponie Danoise, faisant partie du Gouvernement de Wardhus. On y trouve beaucoup de Cabillauds, ainsi qu'en Islande & dans la Mer Glaciale.

Finmarck, Bailliage de Norwege, au Nord de Drontheim. Les habitants sont Pêcheurs & bons Pilotes-côtiers.

Flee-Mouse, à la côte Sud-Est de l'Isle de Terre Neuve.

Forillon, gros rocher sur la côte de l'Isle-Royale. On peut en approcher sans risque, & il fournit un bon abri.

Forte-eau, petite Anse de la côte orientale de Terre-Neuve, vis-à-vis le grand-Banc.

Fougne, (Isles de) petites Isles situées à la côte orientale de l'Isle de Terre-Neuve, au Nord du Cap de Bonavista. Il y a assez abondamment de poisson, & plus que dans les havres du petit Nord.

G

Gaspé; (Baie de) c'est une Baie formée par la riviere de ce nom, à 4 lieues de la Baie des Morues, vers l'embouchure du fleuve Saint-Laurent, où mouillent les Vaisseaux pêcheurs; leurs chaloupes viennent faire les préparatifs de la pêche dans une petite Isle qui est à l'entrée de cette Baie.

On donne aussi ce nom à une grande Province de l'Amérique septentrionale, dans la Nouvelle France, qui s'étend le long des côtes orientales du Canada, dans le golfe Saint-Laurent, jusque vis-à-vis le Cap Breton.

Georges, (Isle de Saint) petite Isle située à la côte occidentale de l'Isle de Terre-Neuve, proche la Baie de même nom, dans le golfe de Saint-Laurent.

Ghivede, village de la Flandre Françoise, dans l'Amirauté de Dunkerque, où il se pêche de la Morue.

Gluckstad, ville du Duché de Holstein, au confluent de la riviere de Rhyn & de l'Elbe, à 12 lieues de Hambourg. Elle appartient au Roi de Danemarck.

Grand Banc de Terre-Neuve, Banc de l'Amérique septentrionale, vers la côte orientale de l'Isle de Terre-Neuve. C'est le plus grand Banc qu'on connoisse. On y pêche beaucoup de Morues.

Groenland, grand pays situé entre l'Europe & l'Amérique, entre les deux hémispheres, près des Terres Arctiques. Il a à l'Orient le Spitzberg; au Midi, le détroit de Forbisher & le Cap Farewel; à l'Occident, le Détroit de Davis & la Baie de Baffin. On ne connoît pas ses bornes du côté du Nord. La mer y est très-poissonneuse: on y pêche de la Morue, des Raies, des Soles, des Plies & de très-grandes Baleines, ce qui y attire tous les ans des Pêcheurs Anglois, Danois, Hollandois, & même quelques François. On ne sait encore si c'est une Isle; ses côtes sont de difficile accès, à cause des écueils & des glaces. La partie orientale du Groenland, qui est à l'opposite de l'Islande, est tout-à-fait inaccessible, à cause des glaçons qui viennent de Spitzberg. Les Groenlandois s'occupent de la chasse & de la pêche. Ils font des filets avec des barbes de Baleines, & des lignes avec des nerfs de Daim.

Leurs

Leurs bateaux ſont faits avec des peaux de Vache marine, tendues ſur une carcaſſe de bois qui ne ſont aſſemblés que par des liens qu'ils font avec des barbes de Baleine. Ils pêchent de gros poiſſons pour faire de l'huile & ſe nourrir; ils prennent auſſi des Morues; mais je ne ſache pas qu'il en réſulte une branche de commerce.

Gyveldt, petit endroit de l'Amirauté de Dunkerque, ſitué à l'ouverture de la mer d'Allemagne.

H

Helſingor ou *Elſeneur*, ville du Royaume de Danemarck, ſur le Sund, dans l'Iſle de Zélande.

Helygeland ou *Holy-Iſland*, petite Iſle de la côte occidentale du Royaume de Danemarck.

Hetland. Voyez *Schetland*.

Hithland ou *Hetland*. Voyez *Schetland*.

I

Ingle, Baie de la côte d'Irlande, à l'Oueſt de l'Iſle.

Ingrenuchoes, grande Baie bien fournie de bois, où l'on dit que les Pêcheurs qui font la pêche au petit Nord, peuvent aller.

Irlande, l'une des Iſles Britanniques, ſéparée de la Grande-Bretagne par un canal appellé *Canal de Saint-Georges*, ou mer d'Irlande. La longueur de cette Iſle, ſuivant M. de Kerguelin, eſt de 130 lieues; ſa largeur de 70, de 25 au degré.

Iſlande, Iſle de la domination du Roi de Danemarck, où l'on fait une grande pêche de Morue. Elle eſt par les 60 à 62 degrés de latitude. Les Zélandois y vont faire le troc, & en revenant ils pêchent quelquefois ſur le Doggers' bank.

Iſle-Royale. Voyez *Cap-Breton*.

J

Jean, (Saint) petit Port de la côte Sud-Eſt de l'Iſle de Terre-Neuve.

Jean, (Iſle Saint) petite Iſle du golfe Saint-Laurent, à l'entrée du détroit de Belle-Iſle.

Jean, (Iſle Saint) grande Iſle de l'Amérique ſeptentrionale, dans le golfe de Saint-Laurent, entre l'Iſle-Royale & l'Acadie. La partie du Sud de cette Iſle eſt abondante en poiſſon.

Jutland. Ce pays ſe diviſe en *Nord-Jutland* & *Sud-Jutland*. Le *Nord-Jutland* appartient entiérement au Roi de Danemarck. Une partie du *Sud-Jutland* dépend du Duché d'Holſtein, qui a ce pays au Nord.

K

Kola, Port de mer & Bourg de la Laponie Moſcovite, à l'embouchure d'une riviere de même nom, dans la mer Glaciale, avec un lac qui s'appelle auſſi *Kola*. Ce port eſt ſitué entre Wardhus & la mer Blanche. On y fait d'aſſez grandes Pêches de Torſch ou Cabillauds.

L

Labrador, (Terre de) ou *Nouvelle Bretagne*; grand pays de l'Amérique ſeptentrionale, qui s'étend depuis le détroit de Belle-Iſle juſqu'à la Baie de Hudſon, c'eſt-à-dire, depuis le 50 juſqu'au 61e. degré de latitude. Elle eſt bornée à l'Occident par la Baie de Hudſon; à l'Orient, elle eſt ſéparée du Groenland par la mer. Ses habitants ſe nomment *Eſquimaux*.

Laurent, (Golfe Saint) grand golfe de l'Amérique ſeptentrionale, qui eſt borné à l'Orient par l'Iſle de Terre-Neuve.

Louisbourg, ville capitale de l'Iſle-Royale, qui a un bon port du même nom. M. Antonio Ulloa place le Fort par les 45°. 55′ de latitude ſeptentrionale, & 61 degrés de longitude occidentale du Méridien de Paris.

Lubeck, ville d'Allemagne, dans la Baſſe-Saxe, proche de la mer Baltique.

M

Madeleine, (riviere de la) petite riviere du Canada, qui ſe jette dans le fleuve Saint-Laurent, vis-à-vis la pointe du Nord-Oueſt de l'Iſle d'Anticoſti.

Manche. On donne ce nom à la mer qui ſe trouve entre l'Angleterre au Nord, & la France à l'Oueſt & au Sud. On appelle *Pas de Calais*, le détroit qui eſt au Nord-Eſt.

Margatt-Sand, Banc à l'entrée de la Tamiſe, qui a deux lieues de longueur, & ſe découvre à mer baſſe.

Maten, dans le fleuve Saint-Laurent; c'eſt le dernier fond où l'on trouve des Morues.

Meuſe (la), grande riviere qui prend ſa ſource dans le Baſſigny, traverſe les Evêchés de Toul & de Verdun, la Champagne, le Luxembourg, le Comté de Namur, l'Evêché de Liége, les Provinces-Unies, & ſe jette dans l'Océan, entre la Brille & Graveſande. On prend de belles Morues à ſon embouchure.

Miquelon, petites Iſles du golfe de Saint-Laurent, près l'Iſle de Terre-Neuve. On les diviſe en grande & petite Miquelon.

Mont-Louis, Colonie Françoiſe dans l'Amérique ſeptentrionale, au Canada, à la bande du Sud du fleuve Saint Laurent, vers ſon embouchure, au bord d'une riviere.

Morues, (Baie des) nom qu'on donne à une Baie ſituée vis-à-vis des Iſles de Bonne-Avanture & de Percée. On y fait une pêche abondante de Morues.

N

Niganich, petite Iſle ou anſe de la côte orientale de l'Iſle-Royale, près du Cap de Nord.

Niganich, à la côte du Canada, à l'entrée Nord-Eſt de cette côte, au-deſſus du Port Dauphin.

Noirmoutier, Iſle de France ſur les côtes de Poitou, où il y a des marais ſalants & de bons pâturages.

Nord, (Cap) Voyez *Cap Nord*.

Nordland, Bailliage de Norwege, au Nord de Drontheim. Les habitants ſont Pêcheurs & bons Pilotes-côtiers: ils vont de groſſe mer au-devant des vaiſſeaux dans leurs petites barques. Le Nordland commence à 150 lieues au-delà de Drontheim. On y pêche des Morues graſſes & belles.

Norwege, Royaume de l'Europe ſeptentrionale. Il confine à la Suede vers l'Orient, au Danemarck & à l'Océan ſeptentrional, vers l'Occident. Ce Royaume eſt de la domination du Danemarck.

Nouvelle Bretagne. Voyez *Labrador*.

Nouvelle Ecoſſe. Voyez *Acadie*.

O

Orcades, Iſles au Nord de l'Ecoſſe, dont elles ſont ſéparées par un canal de 8 lieues de long, ſur 4 de large. Il y en a 28, dont la principale eſt Pomona. Les Anglois les nomment *Orkney*.

Orkney. Voyez *Orcades*.

Orphelins, (Banc aux) banc du golfe Saint-Laurent, à 10 ou 11 lieues de la côte du Canada, & peu éloigné de l'Iſle Saint-Jean: on y pêche abondamment de belles Morues.

P

Pabo. Voyez *Baie des Chaleurs*.

Penſance, vers l'extrémité de la Province de Cornouaille, en Angleterre.

Pentagoet, Province de la Nouvelle Angleterre. Les Morues donnent abondamment ſur ſes côtes.

Percée, (l'Iſle) Iſle voiſine de l'Iſle Bonne-Avanture & de la Baie de Gaſpé, dans le golfe Saint-Laurent.

Pierre, (Saint) petite Iſle du golfe de Saint-Laurent, près de celle de Miquelon.

Plaiſance, ville & port de l'Amérique ſeptentrionale, avec une grande baie ſur la côte méridionale de Terre-Neuve.

Pointe-riche. Voyez *Cap-Raie*.

Port-à-Choix, petit port à la côte occidentale de l'Iſle de Terre-Neuve.

Q

Querpont ou *Quirpont*, Iſle & havre de la partie la plus ſeptentrionale de l'Iſle de Terre-Neuve, à l'extrémité de ce qu'on appelle le *petit Nord*.

R

Raye, Cap de la pointe la plus occidentale de l'Iſle de Terre-Neuve, faiſant face au Cap Nord, dans le détroit de Belle-Iſle.

Raze, (Cap) pointe de l'Iſle de Terre-Neuve, qui regarde le grand Banc du côté du Sud-Eſt. La mer eſt poiſſonneuſe en cet endroit.

Renard, (riviere au) petite riviere du Canada, qui ſe jette dans le fleuve Saint-Laurent, vis-à-vis la pointe du Sud-Oueſt de l'Iſle d'Anticoſti.

Riff. On donne ce nom à des bancs de ſable ſitués vers les côtes de Danemarck, entre la petite Iſle de Hélygeland ou Holy-Iſland, & la côte de Jutland. On y pêche des Morues.

Roſiers, (Cap des) en Amérique ſeptentrionale, fait la pointe méridionale de l'entrée du fleuve Saint-Laurent, à l'endroit où il ſe rend dans le golfe de même nom, entre le Cap l'Evêque & l'Iſle Percée. Ce Cap eſt ſitué à 3 ou 4 lieues plus loin que la Baie de Gaſpé.

Rougnouſe & Flimouſe, poſtes appartenants aux Anglois, qui ſont éloignés du grand Banc de 40 ou 50 lieues.

S

Sable, (Iſle ou Cap de) Iſle ſituée dans l'Amérique ſeptentrionale, près des côtes de la nouvelle Angleterre. Il s'avance fort au Midi, près de la Baie Françoiſe & du Port-Royal.

Schetland, Iſles de la mer d'Ecoſſe, plus avancées au Nord que les Orcades; elles s'étendent depuis le 60 juſqu'au 61e degré de latitude. La plus grande s'appelle *Mainland*. Les habitants ſont preſque tous Pêcheurs. Il y a une grande abondance de toutes ſortes de poiſſons, ſur-tout de la Morue, du Hareng, des Poiſſons à coquilles, des Chiens, des Veaux de mer, des Loutres, même des Eſturgeons & des Baleines; ce qui y attire un grand nombre de Pêcheurs Hollandois & Hambourgeois, qui viennent au mois de Juin, & s'en retournent en Septembre. On donne auſſi à ces Iſles les noms de *Hetland* ou *Hithland*. Les Zélandois y vont faire le troc, & en revenant ils pêchent quelquefois ſur le Doggers' bank.

Scie, (la) Havre du petit Nord, entre l'Iſle Sainte-Barbe & le Cap Saint-Jean.

Scoutenos, en Norwege, 15 lieues au Sud de Berghen. On fait la pêche de la Morue depuis cet endroit juſqu'au Fort de Wardenhouſe, en Finmarck.

Shure, riviere d'Irlande, qui arroſe la ville de Waterford. On y pêche des Morues depuis le mois de Juin juſqu'en Septembre.

Sibou, (Iſles de) petites Iſles de la côte orientale de l'Iſle-Royale, à l'entrée de la Baie du Port-Dauphin.

Spitzberg, pays des Terres Arctiques, dans l'Océan ſeptentrional, au Nord de la Norwege, entre le Groenland & la nouvelle Zemble. Il n'eſt guere fréquenté que par ceux qui vont à la pêche de la Baleine.

T

Terre-Neuve. (Banc de) Voyez *Grand Banc*.

Terre-Neuve, (Iſle de) Iſle de l'Océan ſur la côte orientale de l'Amérique ſeptentrionale, à l'entrée du golfe Saint-Laurent, à 15 ou 16 lieues de l'Iſle du Cap-Breton.

Texel, (le) Les Morues fraîches ſont apportées à la Haye & autres lieux de Hollande, depuis le Texel juſqu'à la Meuſe.

Torbay, Baie du Comté de Dévonshire, en Angleterre.

Trinité, (Baie de la) Baie aſſez conſidérable de l'Iſle de Terre-Neuve, à la côte Sud-Eſt. Il y a un Havre du même nom.

Tranſen, à l'extrémité de la Norwege.

V

Vert, (Banc à) petit Banc voiſin du grand Banc de Terre-Neuve, par le travers de l'Iſle Saint-Pierre.

W

Wardenhouſe, en Finmarck, qui eſt à l'extrémité Nord de la Norwege. Voyez *Scoutenos*.

Wardhus, Iſle de l'Océan ſeptentrional ou de la Mer Glaciale, dépendante du Royaume de Norwege, & ſituée au-delà du cercle polaire. Il y regne un froid extrême: on n'y pêche qu'en Mars & en Avril.

Waterford, ville d'Irlande, ſur la riviere de Shur, à 2 lieues de la mer.

Weſer, riviere d'Allemagne dans la Baſſe-Saxe, qui ſe jette dans la mer du Nord.

Y

Yarmouth, ville d'Angleterre, à l'embouchure de la riviere d'Yare. On y pêche beaucoup de Harengs.

EXPLICATION
DE QUELQUES TERMES DE PESCHE
PRINCIPALEMENT RELATIFS A LA MORUE
Qui ne ſe trouvent point dans la Premiere Partie.

A

ABERDAHN de Norwege, & l'*Abberdan* des Hollandois. Ce ſont des Morues qu'on prépare en vert & dans des tonnes, *pages* 78 & 79.

AILERONS. Les ailerons & les nageoires ſont formés de membranes, qui ſont ſoutenues par des rayons cartilagineux. Pour ne les point confondre, voyez les *pages* 10 & 26.

AMIRAL de la Pêche. On donne cette qualité au Capitaine qui a le premier pris terre en Amérique : il a le droit de commander ſur les autres, *page* 89.

AMPHIBIES. (animaux) Quoiqu'ils ſoient preſque toujours dans l'eau & d'excellents plongeurs, ils ne peuvent ſe paſſer de reſpirer l'air, *page* 5.

ANUS. Tout le monde ſait que c'eſt l'ouverture par laquelle ſortent les excréments, *page* 34.

ARESTE. Les arêtes des poiſſons ne ſont ni auſſi tendres que les cartilages, ni auſſi dures que les os. Les poiſſons à arêtes ſont une claſſe particuliere, *pages* 5 & 18.

B

BANQUÉ. Les Pêcheurs diſent qu'ils ſont banqués, lorſqu'ils ſont rendus ſur le banc, *page* 60.

BARBE, Barbillon ; ce ſont des filets cartilagineux, *page* 13.

BAROTTER ; c'eſt élever les piles de Morue juſqu'au deſſous du pont, *page* 68.

BEL. Ce que les Pêcheurs pour la Morue verte appellent le *Bel*, eſt l'établiſſement qu'on fait depuis les haubans de miſaine, juſqu'au commencement du gaillard d'arriere, *pages* 6 & 60.

BONETTE de banc. Les Granvillois nomment ainſi une bande de toile qu'ils tendent devant eux pour ſe garantir du vent, au lieu des theux des Normands, *page* 62.

BORSET. C'eſt une voile qu'on expoſe dans l'eau au courant de la marée, pour hâler un bâtiment lorſqu'il n'y a point de vent, *page* 109.

BRANCHIES, & membrane branchiale. Ces parties appartiennent aux poumons des poiſſons qui reſpirent l'eau, *page* 10 & *ſuiv.*

BREUILLES. Ce ſont les entrailles des Morues, qu'on emploie quelquefois pour appâts, *page* 59.

BRULÉE. Une Morue brûlée eſt celle qui a été corrodée par le ſel, *page* 72.

C

CABANEAUX, petites loges qu'on fait au bord de la mer pour faire la cuiſine & loger les Equipages des Bâtiments qui font la pêche de la Morue ſeche, *page* 94.

CAJOT, caiſſe dans laquelle on met les foies pour en retirer l'huile, *page* 101.

CAPELANIERS, bateaux deſtinés à aller à la pêche des Capelans d'Amérique. On dit auſſi *Pêcheurs Capelaniers*, page 83.

CARNIAU, eſt un tuyau de bois qui communique de l'étal à la cale, dans lequel l'Habilleur jette ſon poiſſon pour qu'il tombe dans la cale à portée du Saleur.

CARTILAGINEUX. (poiſſons) Leur ſquelette eſt plus tendre que les arêtes, *page* 5.

CETACÉES. Ce ſont des amphibies vivipares ; *page* 5.

CRIC. On ſe ſert de cet inſtrument, qui eſt fort connu, pour preſſer davantage les poiſſons dans les barrils, *page* 74.

D

DÉCOLLER une Morue, eſt lui ôter la tête ou l'étêter, *page* 66.

DÉGRAT. Ce ſont des chaloupes ou des goëlettes qu'on dépêche pour aller chercher des endroits où il ſe trouve du poiſſon, lorſqu'il ne s'en rencontre point au poſte qu'on avoit choiſi. Suivant la grandeur des Bâtiments, on diſtingue le *grand* & le *petit Dégrat*, page 97.

DÉSOSSER une Morue, c'eſt lui ôter la groſſe arête, *page* 67.

DIGUET, ſynonyme d'Elangueur. *Voyez ce mot*, & *page* 65.

E

ECAILLEUX. Ce ſont les poiſſons qui ſont couverts d'écailles, tels que la Carpe, la Morue, &c.

ECHAFFAUD, eſt un établiſſement qu'on fait au bord de la mer pour décoller, trancher, élanguer & ſaler la Morue ſeche, *page* 92.

ELANGUEUR, petit inſtrument de fer pointu par les deux bouts ; une des pointes entre dans une liſſe, & l'autre ſert à piquer les Morues par le derriere de la tête, pour leur ôter commodément la langue, *page* 61.

ENROQUER des Morues ; c'eſt les laver dans de l'eau de mer, après qu'elles ont été tranchées, pour en ôter le ſang, *page* 74.

ESTROPIÉE. Une Morue eſtropiée eſt celle qui n'eſt pas entiere, *page* 72.

ETAL ; table établie ſur le pont pour la Morue verte, ou ſur l'échaffaud pour la Morue

ſeche, ſur laquelle travaillent les Décolleurs & les Trancheurs, *page* 86.

ETESTEUR, ſe dit du couteau qui ſert à étêter, & du Pêcheur qui fait cette opération, *pages* 66 & 86.

F

FARDAGE. C'eſt une élévation ou une eſpece d'échaffaud qu'on fait dans la cale pour arrimer deſſus les Morues, afin qu'elles ſoient plus ſéchement, *page* 68.

FLACFISH de Hithland, differe peu du *Platfish* de Norwege, & reſſemble beaucoup à la Morue ſeche d'Amérique, 110. Il y a encore du Flacfish préparé ſans ſel, *page* 112.

FOISSIER. Les Granvillois nomment ainſi les barrils où l'on dépoſe les foies pour en retirer l'huile, *page* 62.

G

GALERIE. L'établiſſement de la galerie pour la pêche de la Morue verte, ſe fait depuis les haubans du grand mât, juſqu'au de-là du mât d'artimon, *page* 60.

GRAVE, plage de caillous, ou galet, au bord de la mer. Je ſai qu'on dit dans la Société *Grêve*; mais j'ai adopté l'expreſſion des Pêcheurs, qui dérive de *gravier*. On étend le poiſſon ſur la Grave pour le faire ſécher. Le Maître de Grave eſt celui qui préſide à ce travail, *page* 84.

GUIGNE, terme de Pêcheur, qui veut dire *Branchie*. Voyez ce mot.

H

HABILLEUR, ſynonyme de *Trancheur*. Voyez ce mot.

HENGFISH. Pour le faire, on fend les poiſſons dans toute leur longueur, & on les pend à des perches dans des hialders, *page* 113.

J

JAVELLES. On nomme ainſi de petits tas de huit Morues, lorſqu'elles ont reçu pluſieurs ſoleils, *page* 100.

K

KLIPPFISH du Nord. C'eſt une Morue ſalée miſe en tonne; ainſi le Klippfish differe peu de l'Abberdan des Hollandois, *page* 110. On fait du Klippfish ſans ſel, *page* 112.

L

LAVOIR, cage à jour établie au bord de la mer, dans laquelle on lave les Morues qui ont été miſes au premier ſel, *page* 99.

LIGNEURS ou LIGNOTIERS. On appelle ainſi, ſur les vaiſſeaux Moruyers, ceux qui pêchent avec des lignes, *page* 60.

M

MARCHANDE. (Morue) Ce ſont de belles Morues grandes, & qui n'ont point de défaut, *page* 71.

MENTANA. C'eſt le nom que les Baſques donnent aux noues, *page* 67.

MERLUCHE. On donne improprement ce nom à la Morue qui a été ſalée, puis ſéchée, que nous nommons *Morue ſeche*. Il nous paroît que le nom de *Merluche* convient mieux au Merlu, qu'on prépare comme la Morue, *page* 82.

MEULETTE. Il y a des Matelots qui donnent ce nom à l'eſtomac des Morues, *page* 73.

MISAINE. Les voiles de miſaine appartiennent au mât qui porte ce nom; mais les Pêcheurs Normands nomment *Miſaine*, un morceau de toile qu'ils mettent devant le theu, pour les garantir de l'eau de la mer, *page* 61.

MOLLE-SALÉE. Une Morue molle-ſalée eſt celle à qui on n'a pas donné aſſez de ſel, *page* 72.

MOUTONS. Ce ſont de petits tas de Morues qui ont reçu 4 ou 5 ſoleils. Ils ſont à peu-près d'un demi-quintal, *page* 100.

MULONS. Ce ſont de gros tas de Morues; qu'on fait avec celles qui ont reçu 10 à 12 ſoleils, *page* 100.

N

NOTIER, Mouſſe qui détache les noues ou nauts de la groſſe arête, *page* 67.

NOUES, NOES, NEAUX ou NAUTS. Tous ces ſynonymes ſignifient la veſſie à air des Morues, qui fait un mêt délicat, *page* 67.

O

OPERCULES des ouies, ſont des plaques plus ou moins dures, ſuſceptibles de mouvement, qui couvrent les branchies ou les poumons des poiſſons qui reſpirent l'eau, *page* 10.

P

PAQUER les Morues; c'eſt les arranger dans des tonnes ou barrils avec du ſel, *page* 74.

A Dunkerque il y a des Paqueurs Jurés, dont on eſt obligé de ſe ſervir pour mettre le poiſſon en tonne, *page* 77.

PASSAGE. (poiſſons de) Ce ſont ceux qui ne paroiſſent que dans certaines ſaiſons, *page* 4.

PATTES. On appelle ainſi des tas de Morues qui ont été miſes en premier ſel, ou qu'on laiſſe égoutter au ſortir du lavoir, *page* 100.

PEIGNÉE. Une Morue peignée eſt celle qui a perdu une partie de ſa peau, *page* 72.

PESCHEUSE. Les chaloupes pêcheuſes ſont celles qui vont à la pêche du poiſſon pour la Morue ſeche, *page* 92.

PINÉE. On appelle *des Morues pinées* ou *brumées*, celles qui ne ſont pas fort blanches, & qui ſemblent avoir été ſaupoudrées de poivre. Les uns les mépriſent, les autres les préferent aux blanches, *page* 104.

PLATFISH de Norwege, differe peu de notre Morue ſeche d'Amérique, étant ſalée & ſéchée, *page* 101.

PLATTE; (Morue) c'eſt celle qu'on a tranchée dans toute ſa longueur, *pages* 68 & 73.

POIGNÉE de Morues. Ce ſont deux Morues de même taille, qui ſe vendent enſemble ou à la poignée, *page* 71.

POISSONS. On peut les diſtinguer en nuds, écailleux, épineux, velus, cruſtacées & teſtacées, *page* 7.

POISSONS. Nous regardons comme vrais poiſſons, ceux qui ne peuvent vivre long-temps hors de l'eau, qui ne reſpirent point l'air & qui ont du ſang, *page* 6.

On distingue les poissons relativement à leur figure en ronds, plats, longs ou en serpent, *page* 7.

Pneumatique. Nous nommons *vessie pneumatique*, celle qu'on appelle souvent *vessie à air* ou *natatoria*. Voy. *page* 21, celle de la Morue, *page* 43.

Pomachel des Prussiens, est un fort petit poisson du genre des Cabillauds, *page* 118.

Les Danois en préparent qu'on nomme *Tiflling*.

R

Raguets, sont de petites Morues qui sont bonnes dans leur espece, *page* 71.

Rebut. Dans le triage des Morues, on met au rebut les Morues qui ont des défauts, & les poissons d'une autre espece que le vrai Cabillaud, & qu'on a salé. On distingue le grand & le petit Rebut, qui se vend ordinairement moitié moins que le poisson marchand.

Résure, Rave, Rogue. Ce sont les œufs des Morues, qu'on sale pour servir d'appâts lorsqu'on pêche des Sardines, *page* 70.

Rodschier differe peu du Flacfish; le poisson est fendu en deux dans toute sa longueur, & les deux lanieres qui se dessechent, ressemblent à deux cordes qui seroient réunies par un de leurs bouts, *page* 112.

Ronde; (Morue) c'est celle qu'on ne tranche que jusqu'à l'anus, *page* 68.

Rondfish de Norwege. C'est un Cabillaud qu'on n'ouvre que jusqu'à l'anus. On les pend deux à deux par la queue à des perches, & ce poisson desséché est rond comme un bâton, *page* 111.

S

Saison. (poissons de) On nomme ainsi ceux qui ne paroissent sur nos côtes que dans certaines saisons, ou encore ceux qui sont beaucoup meilleurs dans des saisons que dans d'autres, *page* 4.

Sapinette, sorte de boisson qu'on fait avec des branches d'une espece de sapin & de la melasse, *page* 53.

Saques ou Résaques. On appelle ainsi de petits bâtiments qui se chargent des effets, & même des équipages qui sont superflus aux vaisseaux qui passent en Provence, *page* 104.

Sauter un barril de Morue; c'est mettre sur le poisson un faux-fond, & monter dessus pour les bien presser, *page* 74.

Saunière, grande caisse où l'on dépose le sel à portée des Saleurs.

Schelfish. Je ne crois pas qu'il soit fait avec le Cabillaud, *page* 113.

Schut, petit bateau qui est d'un grand usage dans le Nord, en Islande, *page* 116.

Sel neuf de retour, est celui qu'on a pris de trop, & qu'on n'a point employé à saler le poisson.

Sel vieux, est celui qui se détache du poisson quand on le débarque, *page* 69.

Siste. Quelques-uns donnent ce nom aux piquoirs ou piquerons qui servent à la pêche de la Morue seche, *page* 99.

Skirping. On nomme ainsi, dans les endroits les plus reculés de la Norwege, des poissons séchés au vent, *page* 117.

Soleil. On distingue les jours que les Morues sont restées sur la grave, par *soleils*; ainsi on dit *cette Morue a reçu* 3, 6, 7 *soleils*, *&c.* page 100.

Stockfish, poisson qui est desséché & dur comme un bâton, sans avoir du tout été salé. Il y en a de plusieurs especes, qu'on distingue par différents noms. Ainsi Stockfish est en quelque façon un terme générique, *page* 110.

T

Théatre. Ceux qui mettent la Morue en tonnes ou barrils, nomment *Théâtre*, une espece de chantier qu'ils forment avec des membrures, pour mettre dessus quantité de Morues qu'on vient de laver pour qu'elles s'égouttent, *page* 75.

Theu, sorte de niche que les Pêcheurs Normands établissent devant eux pour se garantir du vent. Les Granvillois n'ont point de theu; mais ils tendent devant eux une bande de toile qu'ils nomment *Bonette*, page 61.

Traiter ou Tailler une ligne, est lui donner de temps en temps une secousse en la tirant vivement d'une brasse, soit pour que l'haim entre mieux dans les chairs, soit pour engager les Morues à saisir l'appât qui pourroit leur échapper, *page* 64.

Trancheur. On appelle ainsi le Pêcheur qui tranche les Morues & en ôte l'arête en tout ou en partie. Le couteau qui sert à cette opération s'appelle aussi *Trancheur*.

Triées, (Morues) sont les plus belles qu'on choisit dans les marchandes, *page* 71.

Trippes de Morue; c'est l'estomac qu'on lave, & que les Matelots font cuire pour le manger comme des trippes de boucherie, *page* 73.

V

Verte. (Morue) On appelle quelquefois les Morues *vertes* à cause de leur couleur, *virescens*. Mais communément la Morue verte est celle qui est salée & qu'on ne seche pas, *page* 47.

Vigneaux, banquettes faites à pierres seches ou avec du bois, pour étendre le poisson qu'on veut sécher, lorsqu'on n'a pas de bonne grave, *page* 94.

SUPPLÉMENT A LA PREMIERE SECTION

De la ſeconde Partie du Traité général des Pêches, concernant les Morues.

DEPUIS l'impreſſion de cette Section, il m'eſt parvenu quelques Mémoires relatifs à l'objet que je viens de traiter; & j'aurois tort de priver le Public de ce qu'ils contiennent d'intéreſſant.

M. le Francq de Berkhey, Docteur en Médecine à Leyde, ayant vu la premiere Partie de mon Ouvrage ſur les Pêches, chez M. Allamand, & ſachant que je m'occupois de ce qui regarde les poiſſons de la famille des Morues, l'a jugé digne de ſon attention, & a bien voulu s'intéreſſer à ſa perfection; ce qui eſt d'autant plus généreux de ſa part, qu'il travaille à un Traité ſur l'Hiſtoire Naturelle de la Hollande, dans lequel les poiſſons doivent être compris.

Une partie de ces Mémoires, dont je ne ferai point uſage, m'eſt très-agréable, puiſqu'elle m'aſſure de l'exactitude du peu que j'ai dit ſur la pêche de la Morue par les Hollandois. Mais je vais rapporter les éclairciſſements qu'il a bien voulu me donner ſur quelques points que j'avoue avoir traité trop légérement.

J'ai dit, *page* 46, §. 2, que les Morues qu'on connoiſſoit dans le commerce ſous le nom de *Morues de Meuſe*, ſe pêchoient à l'embouchure de ce fleuve; cela n'eſt pas exact. M. le Francq me marque qu'effectivement ce nom eſt reçu dans le commerce que les Hollandois font ſur les bords de la Meuſe, à la partie méridionale de la Hollande, & dans quelques endroits vers la Zélande, ainſi que dans les petites Iſles de la Meuſe & de la Sambre, où ces deux rivieres ſe réuniſſent du côté de la Flandre Hollandoiſe.

On arme, pour la pêche de la Morue, dans de gros Bourgs qui ſont à l'embouchure de la Meuſe, dans la mer du Nord; neuf hommes & juſqu'à onze, ſe mettent dans une barque à vivier, qu'ils nomment *Hockers*: ces barques ſont en état de ſupporter la groſſe mer. Leur gréement conſiſte en un grand mât ſurmonté d'un hunier, un beaupré & un artimon. Le vivier pour conſerver le poiſſon en vie, eſt à la partie la plus renflée de la barque, derriere le grand mât, ainſi que nous l'avons repréſenté premiere Partie, troiſieme Section, *Pl. XI*; & ſeconde Partie, premiere Section, *Pl. V.* Il y a des Bâtiments à peu-près pareils, qui vont à la pêche de la Morue que l'on ſale; mais ils n'ont point de vivier.

Les Pêcheurs Hollandois de la Meuſe, prennent les Cabillauds ou Morues avec des haims, comme nos Pêcheurs, & ils amorcent avec un petit poiſſon qu'ils nomment *Prikken*, qui ſe trouve aſſez abondamment au Lek, dans un bras qui communique du Rhin avec la Meuſe: on les prend avec les naſſes que nous avons repréſentées premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XVII*, *Fig.* 7 & 13. Les cordes dont ils ſe ſervent pour tendre ces naſſes, ſont très-artiſtement faites avec de l'oſier ou quelquefois de l'auſſe. Au défaut de ces poiſſons, ils amorcent avec des Harengs ou du foie de bœuf.

Les Pêcheurs rapportent leur poiſſon en vie dans le vivier de leur barque, & le dépoſent dans des réſervoirs, qui ne ſont quelquefois que la coque d'un vieux vaiſſeau expoſé au courant de la Meuſe. Quand on leur fournit de la nourriture, ils y ſubſiſtent longtemps, & y acquierent une délicateſſe qu'ils n'ont point au ſortir de la mer, ce qu'on a mal à propos attribué aux viviers des bâtiments qui ſervent à les tranſporter, où l'on s'eſtime heureux quand ils ne meurent pas en chemin.

Ce ſont ces poiſſons conſervés dans des réſervoirs, qu'on doit appeller *Morues de Meuſe*; car il ne s'en prend point ni dans la Meuſe, ni même auprès de la côte. Mais comme les vraies Morues dites *de Meuſe*, ſe ſont fait une réputation en Hollande & en Flandres, où l'on en apporte, les Pêcheurs donnent le nom de *Morues de Meuſe*, à celles qu'ils ont priſe ſur différents riffs, même ſur le Doggers' bank; car une grande partie des Morues fraîches que pêchent les Hollandois, ſont vendues en Flandres ſous la dénomination de *Morues de Meuſe*. Pour cela les Pêcheurs Hollandois qui reviennent de la pêche, en paſſant à portée des côtes de la Flandre, annoncent, par un pavillon ou ſignal, qu'ils ont des Morues; les barques Flamandes les vont joindre, les achetent en pleine mer, les prennent dans leurs viviers, & les vendent pour *Morues de Meuſe*. Mais après ce que me marque M. le Francq, on voit que c'eſt mal à propos qu'on leur donne ce nom.

Il ne faut pas croire que les barques à vivier des Hollandois & des Flamands, ne

ſoient deſtinées que pour rapporter des Morues ; ils y mettent différentes eſpeces de poiſſons ; & pour faire leurs pêches près de la côte dans des endroits où il reſte peu d'eau, ils ont de petits bateaux à fonds plats, qu'ils échouent à la côte, & qu'ils halent à terre ſur des rouleaux.

Nous avons dit que nos Pêcheurs prenoient de petites Morues avec différentes eſpeces de filets. M. le Francq me marque que les Hollandois en prennent avec de grands filets qu'ils nomment *Kol*, qu'ils traînent à la remorque étant ſous voile, & avec des petits qu'ils appellent *Beug*, & dont les voiles ne ſont point parées.

Nous avons dit encore que les Hollandois pêchent & ſalent de la Morue au Nord ; il eſt bon d'ajouter qu'ils font des ſalaiſons des têtes, & ſur-tout des mâchoires, qui ſont regardées comme un mets délicat. On les vend ſous le nom de *Kibbeling*.

Suivant M. le Francq, les Hollandois nomment *Rondvish* des Stockfish qu'on apporte en grands paquets ronds, qui ſont liés avec des cerceaux de ſaule, ce qui eſt fort différent du Rondfish du Nord, qui s'arrondit comme un bâton en ſe ſéchant.

Les Hollandois eſtiment beaucoup ce qu'ils vendent ſous le nom de *Lingvish*. Il me paroît aſſez vraiſemblable que ce ſont des Lingues ſeches comme la Morue.

Au reſte, il eſt certain que les Hollandois qui font un grand commerce de différentes ſortes de Stockfish, ne deſſechent point de poiſſon dans le Nord ; ils en prennent en échange de quantité de marchandiſes qu'ils y portent.

M. le Francq me marque encore qu'on vend en Hollande le Stockfish ou poiſſon deſſéché, de deux façons : les uns tels qu'ils arrivent dans les Bâtiments qui vont les chercher au Nord ; & les autres, après les avoir fait tremper quelques jours dans de l'eau de riviere avec de la chaux. Celui-ci ſe vend plus que l'autre ; néanmoins on prétend que cette préparation le rend de difficile digeſtion.

Je terminerai l'Extrait du Mémoire que M. le Francq a bien voulu me faire parvenir, par quelques Articles détachés.

1. Le Cabillaud de Hollande, ainſi que le Bacaillau, eſt l'*Aſellus*.

2. Le mâle differe de la femelle, uniquement en ce qu'il eſt un peu plus plat & plus foncé en couleur. Je ſoupçonne, comme je l'ai dit dans le corps de l'Ouvrage, que c'eſt le Lingar des Granvillois, qui n'eſt point un Lingue.

3. M. le Francq penſe que l'Egrefin eſt le Schelvish des Hollandois, qui le regardent comme le vrai *Aſellus*.

4. La Gode ou Tacaud eſt le Witting de Hollande.

5. Le Kolvish n'eſt pas noir à l'extérieur, mais ſeulement dans la bouche.

6. Enfin il parle d'un poiſſon nommé *Gulkie*, qu'il dit reſſembler entiérement au Cabillaud, excepté qu'il eſt plus menu, ce qui eſt confirmé par un de ces poiſſons deſſéché qu'il m'a envoyé. Seroit-ce la Goëſle de quelques-uns de nos ports, qui eſt une Morue pour la forme & la grandeur, mais qui eſt plus noire ſur le dos ? Les Baſques l'eſtiment autant que la Morue. Les Pêcheurs de Dieppe prétendent qu'elle a cette couleur ſur les fonds de roche où elle trouve abondamment de bonne nourriture, & que ce même poiſſon a une couleur verte & eſt maigre ſur d'autres fonds.

Les Pêcheurs de Saint-Malo diſent bien que la Goëſle eſt une ſorte de Morue, mais dont la chair eſt molle & fade, & qu'au débarquement on la met au rebut ; qu'heureuſement on en prend peu : ils ajoutent que ſes écailles ſont plus grandes que celles de la Morue franche, & qu'elle a la queue fendue. Les différents noms que les Pêcheurs donnent au même poiſſon, ainſi que les fauſſes deſcriptions, jettent dans un embarras dont on a bien de la peine à ſe tirer ; car la circonſtance de la grandeur des écailles, & d'avoir la queue fendue, ne conviennent pas à la Morue franche.

J'invite ceux qui liront mon Ouvrage, à me tirer de ces embarras, qu'on ne peut connoître que quand on a examiné les poiſſons avec une ſinguliere attention, & c'eſt probablement ce qui occaſionne la confuſion énorme qu'on trouve dans les Auteurs.

M. le Francq penſe, comme nous l'avons dit, que la Morue ſalée & préparée en tonne, & qu'on nomme en Hollande *Abberdaan* ou l'*Abberdahn*, tire ſon nom d'un endroit d'Ecoſſe, qui ſe nomme *Abberdeen*, & qu'il ſe prépare comme nous l'avons dit.

Extrait d'un Mémoire de M. le Roy, Commiſſaire de la Marine au Port de Breſt.

M. Le Roy s'étant procuré une Morue qui venoit d'être priſe au dehors de la rade de Breſt, il a engagé M. Herlin, Chirurgien de la Marine, & Démonſtrateur d'Anatomie à Breſt, à en faire la diſſection. Je me bornerai à rapporter les obſervations qui ne ſe trouvent point dans la deſcription que j'ai donnée de ce poiſſon.

Cette Morue avoit 2 pieds 10 pouces 6 lignes de longueur; & à l'endroit le plus gros du ventre, 1 pied 10 pouces de circonférence, ou 8 à 9 pouces de largeur. L'anus étoit à 16 ou 17 pouces du muſeau, & à cet endroit elle n'avoit que 6 pouces de largeur. Sa couleur étoit griſe ſur le dos, & blanche ſous le ventre; les nageoires de la gorge étoient de cette couleur: tous les ailerons de la couleur du dos.

La prunelle de l'œil étoit d'un bleu noir, l'iris doré: *il paroiſſoit argenté à la Morue dont j'ai donné la deſcription.*

L'opercule des ouies eſt formé de pluſieurs pieces. La membrane branchiale a 7 rayons ou côtes. La racine de la langue eſt hériſſée d'aſpérités.

Elle a de chaque côté quatre branchies garnies chacune de deux rangées de tubercules, excepté la derniere, qui n'en a qu'un rang. Les tubercules de la premiere rangée de la premiere branchie ſont plus longues que les autres; elles ont environ deux lignes de longueur: elles ſont branlantes, n'étant pas reçues dans des alvéoles.

Les écailles du dos, qui ſont les plus grandes, ſont elliptiques; leur grand diametre eſt de 3 lignes, & le petit de deux.

Les véſicules du fiel étoient petites, adhérentes au foie par une membrane & quelques vaiſſeaux. On a remarqué au-deſſous une glande rouge groſſe comme une petite feve. Le fiel de la véſicule ſe rend par un canal dans le duodénum, au-deſſous & très-près des appendices vermiculaires: on apperçoit auſſi un aſſemblage de pluſieurs canaux qui partent du foie, & vont aboutir au canal ſyſtique, à un travers de doigt du duodénum. Ces canaux reçoivent la bile du foie qui eſt fort gros, & la déchargent continuellement dans le duodénum, ce qui fait, ſuivant M. Herlin, que la véſicule eſt petite.

L'intérieur de l'œſophage, ou le haut de l'eſtomac, eſt ſtrié longitudinalement; le fond ne l'eſt pas: on apperçoit au-deſſus du pylore des valvules charnues, & enſuite grand nombre d'appendices vermiculaires. M. Herlin ſoupçonne qu'elles tiennent lieu du pancréas; il en a exprimé une humeur jaunâtre, qui coule dans le duodénum. Le canal inteſtinal, depuis le pylore juſqu'à l'anus, fait trois principales inflexions; d'abord il deſcend vers le bas de l'abdomen, puis il remonte & redeſcend pour aboutir à l'anus; ſa longueur eſt de 3 pieds 6 pouces; ſa groſſeur eſt à peu-près uniforme. Outre ces débris de poiſſons, ces Meſſieurs ont trouvé dans l'eſtomac des vers vivants très-menus, de deux pouces de longueur; leur tête étoit comme un point noir; & dans les inteſtins un ver ſolitaire vivant & remuant: il étoit plat & plus large dans des endroits que dans d'autres. Ils en ont détaché de la longueur d'un pied.

La matrice eſt formée de deux poches membraneuſes, chacune de 5 ou 6 pouces de long: elles ſont remplies d'œufs mêlés d'une matiere viſqueuſe. On voit à l'extrémité de chaque poche une veine & une artere; les deux veines vont ſe rendre à droite & à gauche à un tronc commun, qui aboutit à l'oreillette du cœur. On apperçoit en bas un réſeau veineux aſſez conſidérable, placé derriere les deux poches dont il fait partie; ce réſeau rapporte le ſang de la partie inférieure de la matrice, à un corps ſpongieux & oblong qui eſt ſitué au bas de la veſſie à air, ſe prolongeant comme elle.

Ce corps ſpongieux, ainſi que les deux troncs auxquels les deux veines de la partie ſupérieure de la matrice vont ſe rendre, ont fixé l'attention de M. Herlin. Leur poſition eſt remarquable; tous trois ſont ſitués près de la veſſie à air, les deux troncs à la partie ſupérieure de l'épine du dos, à droite & à gauche, & le corps ſpongieux eſt derriere cette même veſſie, à la partie inférieure, ce qui fait ſoupçonner à M. Herlin, que l'air contenu dans la veſſie ſert à rafraîchir le ſang renfermé dans ces trois dépôts, & que c'eſt une eſpece de ſupplément au poumon.

Le tiſſu de la matrice eſt fort, purement membraneux, entrelacé de beaucoup de vaiſſeaux & de quantité de nerfs, qui tirent leur origine d'un tronc commun, qu'on ſuit juſqu'à la partie inférieure de la moëlle de l'épine. Ce tronc de nerfs ſe diviſe en deux branches, dont la plus conſidérable va ſe rendre à la partie inférieure de chaque poche, & ſe diſtribue en remontant à toutes les parties de la matrice, &, ſuivant les apparences, fournit un rameau à chaque œuf.

L'autre branche, beaucoup plus petite, aboutit

aboutit & ſe perd dans un corps particulier, qui, dans ces animaux, ſemble remplacer les ovaires: ils ſont ſitués à la partie inférieure du ventre, à côté de l'anus; ils n'excedent point la groſſeur d'une aveline: les ayant ouverts, on n'y a point trouvé d'humeur.

La double poche de la matrice ſe nouoit par en bas pour ne former qu'un conduit commun, d'environ un pouce de longueur, & aboutiſſant à l'anus.

A la naiſſance de ce conduit commun, on apperçoit deux petites ouvertures qui admettent à peine une petite épingle, & répondent à deux canaux qui ne ſont ni frangés ni percés à leur extrémité.

J'ai prévenu au commencement de cette Seconde Partie, que je ne me propoſois pas d'entrer dans des détails pareils à ceux que nous venons de rapporter, croyant qu'ils conviendroient mieux dans un Traité exprès d'Anatomie, que dans une Hiſtoire des Poiſſons; mais comme M. le Roy & M. Herlin ſe ſont donné la peine de diſſéquer avec attention une Morue, j'ai cru qu'il convenoit de mettre le Public en état de profiter de leur travail.

Extrait d'une Lettre de M. Fourcroy de Ramecourt, Ingénieur en chef à Calais.

Il paroît, par une Réponſe que M. Fourcroy a bien voulu me faire aux éclairciſſements que je lui demandois relativement à l'Egrefin, 1°. que dans ce Département on ne le connoît point ſous d'autres noms que celui d'Egrefin; 2°. que, comme je l'ai dit, la barbe du menton eſt très-courte; il l'eſtime d'une ligne de longueur; 3°. que les nageoires de deſſous la gorge, au lieu d'être repréſentées pliées, devroient être étendues, pour faire appercevoir leur largeur; 4°. que les taches bleues de derriere les ouies ſe prolongent quelquefois plus bas qu'on ne les voit dans la Figure; 5°. que les Egrefins qu'on expoſe au marché de Calais, ſont communément de 12 à 17 pouces de longueur totale; 6°. que leur couleur eſt blanc-argenté ſous le ventre, & gris ſur le dos, la raie des côtés noire, comme je l'ai dit; 7°. que les aſpérités & l'intérieur de la bouche ſont peu ſenſibles; 8°. que l'Egrefin reſſemble beaucoup pour la forme aux Moruettes, mais que ſa chair eſt beaucoup plus délicate que celle de la Moruette.

Toutes ces Notes confirment l'exactitude de la deſcription que j'ai donnée de ce poiſſon.

TABLE
DES CHAPITRES ET ARTICLES
DE LA PREMIERE SECTION DE LA SECONDE PARTIE
DU TRAITÉ GÉNÉRAL DES PÊCHES.

Introduction. Page 1

Article Premier. *Distinction des Poissons relativement aux eaux où ils se tiennent.* 4

§. I. Des Poissons de passage & domiciliés. *Ibid.*

§. II. Des Poissons voraces, & à cette occasion des Appâts. 5

§. III. Des Animaux amphibies. *Ibid.*

Article II. *Qu'il est nécessaire de faire connoître les Poissons par leur forme extérieure.* 6

§. I. De la grosseur des Poissons suivant leurs especes. *Ibid.*

§. II. Division des Poissons suivant leur forme extérieure, en ronds, en plats, & en longs. 7

§. III. Distinction générale des Poissons par leurs téguments, en nuds, écailleux, épineux, velus, crustacées & testacées. *Ibid.*

§. IV. Des ailerons, des nageoires, & des différences qui résultent de leur nombre, de leur position, de leur étendue & de leur forme. 10

§. V. Des mouvements des Poissons pour changer de lieu. 12

§. VI. Des barbes ou filets cartilagineux des Poissons. 13

§. VII. Des pieds des Poissons. *Ibid.*

§. VIII. De la tête des Poissons & des parties qui en dépendent. 14

§. IX. Des organes de la vue, de l'ouie & de l'odorat des Poissons. 15

Article III. *Description des Poissons par leurs parties intérieures.* 16

§. I. De la chair des Poissons. 17

§. II. Du squelette des Poissons ronds. 18

§. III. Des os de la tête. *Ibid.*

§. IV. Des dents. *Ibid.*

§. V. Des levres des Poissons. 19

§. VI. Des organes de la respiration des Poissons. *Ibid.*

§. VII. Des ouies des Poissons. *Ibid.*

§. VIII. Digression sur la respiration des animaux. 21

§. IX. De l'union de la tête des Poissons avec le corps. 24

§. X. De la langue des Poissons, de leur palais, & de quelques parties voisines. 25

§. XI. Continuation de la Description du squelette des Poissons. *Ibid.*

§. XII. De la structure des ailerons & des nageoires. *Page* 26

Article IV. *Des visceres & des parties charnues des Poissons.* 28

§. I. De la poitrine, & des visceres qui y sont renfermés. *Ibid.*

§. II. De l'abdomen & des parties qu'il contient. 29

§. III. De l'estomac des Poissons. *Ibid.*

§. IV. Du foie des Poissons. 30

§. V. De la rate. 31

§. VI. Des reins. *Ibid.*

§. VII. De la vessie à air ou pneumatique. *Ibid.*

§. VIII. De la multiplication des Poissons. 32

§. IX. De l'anus des Poissons. 34

§. X. De la nourriture des Poissons. *Ibid.*

§. XI. Sur l'accroissement & la durée de la vie des Poissons. 35

Conclusion. *Ibid.*

SECTION PREMIERE.

De la Morue, & des Poissons qui y ont rapport. 36

Article I. *Des Poissons qui forment la classe des Morues, considérés généralement.* Ibid.

Caracteres génériques des Morues. 37

CHAPITRE PREMIER. *De la Morue franche.* Ibid.

Article I. *Description de la Morue franche par ses parties extérieures.* 39

Article II. *Description de la Morue franche par ses parties intérieures.* 41

§. I. De la bouche, de la langue & des dents de la Morue. *Ibid.*

§. II. De quelques organes de la Morue franche. 42

§. III. De l'estomac des Morues. *Ibid.*

§. IV. Des intestins. 43

§. V. De la vessie à air ou pneumatique, & de l'urinaire. *Ibid.*

§. VI. Du pancréas, du foie, de la vésicule, du fiel & de la rate. *Ibid.*

§. VII. Du péritoine. *Ibid.*

§. VIII. Du cœur. *Ibid.*

§. IX. Conclusion de la description de la Morue. *Ibid.*

ARTICLE III. *Idée générale de ce que nous avons à dire sur la Morue franche ou Cabillaud, & sur ses préparations.* Page 44
ARTICLE IV. *Des Pêches qui se pratiquent assez près des côtes de France, de Hollande, d'Angleterre, d'Ecosse & d'Irlande, pour que les Morues puissent être mangées fraîches.* 45
§. I. Pêche de la Morue sur les côtes de France. *Ibid.*
§. II. Pêche à l'embouchure de la Meuse. 46
§. III. Pêche des Morues sur les côtes d'Ecosse. *Ibid.*
§. IV. Pêche de la Morue en Irlande. *Ibid.*
§. V. Pêche de la Morue sur le Doggers' bank. *Ibid.*
ARTICLE V. *Des Pêches qui se font en Amérique septentrionale en pleine mer, & de la préparation de la Morue verte qu'on sale & qu'on ne seche pas.* 47
§. I. Saisons où l'on peut faire la pêche de la Morue dans l'Amérique septentrionale. 48
§. II. Des lieux où l'on peut s'établir pour faire la pêche de la Morue verte. 49
§. III. Idées générales des fonds & des circonstances favorables à la pêche. 50
§. IV. Choix des postes sur le grand Banc de Terre-Neuve. *Ibid.*
§. V. Des Ports de France où se font principalement les déchargements au retour de la pêche de la Morue verte. 51
§. VI. Détail des armements. 52
§. VII. Approvisionnements pour la campagne. *Ibid.*
§. VIII. Nourriture de l'Equipage sur le Banc. *Ibid.*
§. IX. Maniere de faire la Sapinette. 53
§. X. Conditions des Matelots qui s'engagent pour la pêche de la Morue. 54
§. XI. Des menus Ustensiles nécessaires pour la pêche de la Morue verte. 55
§. XII. Des Lignes & des Plombs. 57
§. XIII. Des Haims. *Ibid.*
§. XIV. Etat des Ustensiles nécessaires à un Bâtiment Moruyer de 20 hommes d'équipage. 58
§. XV. Des Appâts pour la Morue. *Ibid.*
ARTICLE VI. *De l'établissement des Bâtiments pour la Pêche.* 60
§. I. Détail de l'équipement d'un petit Bâtiment pour la pêche de la Morue verte sur le grand Banc, suivant l'usage de Granville, de Saint-Malo, &c. 62
ARTICLE VII. *Différents usages & police des Pêcheurs sur le Banc.* 63
ARTICLE VIII. *Maniere de pêcher la Morue qu'on prépare en verd.* Ibid.
§. I. Maniere de jetter les Lignes à la mer. 64
§. II. Différentes manieres de retirer les Haims des Morues. 65
§. III. Opérations qu'on fait quand on a retiré l'Haim. *Ibid.*
§. IV. Maniere de détacher les langues des Morues. *Ibid.*
ARTICLE IX. *Préparation de la Morue verte.* 66
§. I. Préparation de la Morue à la maniere de France. *Ibid.*
§. II. Des Noues, Noes, Neaux ou Nauts, que les Basques appellent *Mentana.* 67
§. III. Remarques sur la façon d'habiller la Morue verte. *Ibid.*
§. IV. Maniere de saler la Morue en grenier suivant l'usage de France. Page 68
§. V. Des circonstances qui font que les Morues salées en verd sont de bonne qualité. 69
§. VI. Du sel de retour de campagne. *Ibid.*
§. VII. De l'huile de Morue. 70
§. VIII. De la Résure. *Ibid.*
ARTICLE X. *Déchargement de la Morue.* 71
§. I. Qualité de la Morue, sa conservation & sa distribution dans les différentes Provinces. 72
ARTICLE XI. *De la pêche de la Morue, & de sa préparation à la façon de Hollande.* 73
§. I. Pacage de la Morue en tonne suivant l'usage du Tréport. 74
§. II. De la Morue mise en tonne suivant l'usage de Dunkerque. 76
§. III. De la Morue en tonne, qu'on vend en saumure. *Ibid.*
§. IV. De la Morue en tonne qu'on vend en sel sec. *Ibid.*
§. V. Police de Dunkerque pour le pacage en tonne. *Ibid.*
§. VI. De la différente qualité des Morues préparées suivant les méthodes que nous venons d'indiquer. 77
§. VII. Préparation de la Morue nommée *Andolium.* 78
§. VIII. Préparation de la Morue verte dans le Nord, qu'on nomme *Aberdeen.* *Ibid.*
§. IX. Préparation de la Morue que les Norwégiens appellent l'*Abberdahn.* *Ibid.*
§. X. Pêche & préparation de la Morue en Islande. 79
ALTICLE XII. *Détail de la Morue aux Marchés.* Ibid.
ARTICLE XIII. *De la Pêche qu'on nomme* à la Faulx. 80
ARTICLE XIV. *Liste des Poissons qui se trouvent le plus ordinairement sur le grand Banc.* 81
ARTICLE XV. *De la pêche & de la préparation de la Morue qu'on seche après l'avoir salée.* 82
§. I. Des Bâtiments qu'on emploie pour la pêche de la Morue seche. *Ibid.*
§. II. Prise des vivres & nourriture des Equipages. 83
§. III. Fonctions des hommes de l'Equipage. *Ibid.*
§. IV. Conventions des Armateurs avec les Officiers & Matelots. 84
§. V. Saison du départ pour la pêche de la Morue seche à l'Amérique septentrionale. 85
§. VI. Des divers Instruments & Ustensiles dont on se sert pour la pêche & la préparation de la Morue seche. *Ibid.*
§. VII. De la Rave. 88
§. VIII. Des menus Ustensiles qui sont nécessaires pour la pêche de la Morue. *Ibid.*
§. IX. Des habillements des Pêcheurs de Morue, principalement pour celle qu'on prépare au feu. *Ibid.*
§. X. Du Sel. 89
§. XI. Expédition des Bâtiments. *Ibid.*
§. XII. Ce que c'est que le Capitaine Amiral de la Pêche, & des droits qui lui sont attribués. *Ibid.*
§. XIII. Choix du lieu pour faire son établissement. 91
§. XIV. De la grosseur des Morues dans différents parages. *Ibid.*

§. XV. Des Chaloupes pêcheuſes. *Pag.* 91
§. XVI. De l'Echafaud. 92
§. XVII. Des Cabaneaux. 94
§. XVIII. Des Vigneaux. *Ibid.*
§. XIX. Départ des Chaloupes pour la Pêche. *Ibid.*
§. XX. Des différents Appâts avec leſquels on amorce les Haims pour cette Pêche. 95
§. XXI. Des temps favorables pour faire une bonne Pêche. 96
§. XXII. Maniere de pêcher les Morues. 97
§. XXIII. De la Pêche au petit Dégrat. *Ibid.*
§ XXIV. De la Pêche avec des Goëlettes, qu'on peut appeller le *grand Dégrat.* 98
§. XXV. Déchargement des Chaloupes ſur l'Echafaud. *Ibid.*
§. XXVI. Du Lavoir, & du deſſéchement de la Morue. 99
§ XXVII. Maniere d'éclairer l'Echafaud. 101
§ XXVIII. Maniere de retirer l'huile des foies. *Ibid.*
§. XXIX. De la Rogue ou Rave pour la pêche de la Sardine. 102
§. XXX. Du travail qu'on fait quand on a fini la Pêche. *Ibid.*
§. XXXI. Du déſarmement de l'Échafaud, & des autres Etabliſſements qu'on a faits pour la Pêche. 103
§. XXXII. De la conſommation du Sel; de celui qui reſte après que la Pêche eſt faite. *Ibid.*
§. XXXIII. De la Morue blanche, & de celle qu'on nomme *noire*, *pinée*, *brumée* ou *charbonnée.* 104
§. XXXIV. Maniere de faire la Morue qu'on nomme *Pinée.* *Ibid.*
§. XXXV. Des Alleges qu'ont les grands Navires pêcheurs qui paſſent en Provence, & de ceux qu'on nomme *Saques* ou *Réſaques.* *Ibid.*
§. XXXVI. Débarquement de la Morue. 105
§. XXXVII. Du Commerce de la Morue ſeche. *Ibid.*
§. XXXVIII. Lotiſſement des Morues. 106
§. XXXIX. De la maniere d'apprêter les Morues ſeches dans les cuiſines. *Ibid.*
ARTICLE XVI. *De la Pêche de la Morue au Nord, & des différentes préparations qu'on lui donne.* 107
§. I. Quelles ſont les Pêches que les Hollandois, Anglois & François, &c. peuvent faire dans les mers du Nord, & idée générale tant de leur pêche que de leur commerce. 108
§. II. Pêche de la Morue par les Anglois avec un borſet. 109
§. III. De la préparation du Cabillaud au Nord par les Naturels du pays. *Ibid.*
§. IV. Du Stockfish ou Poiſſon deſſéché ſans ſel, & de ſes différentes eſpeces. 110
§. V. Du Rondfish. 111
§. VI. Du Clipfish ou Klippe-fish ſans ſel. 112
§. VII. Du Flackfish. *Ibid.*
§. VIII. Du Rotſchair ou Rodſchier des Norwégiens, ou Rotskæring des Danois. *Ibid.*
§. IX. Du Heng-fish. 113
§. X. Du Shell-fish & de l'Abberdahn. *Page* 113
§. XI. Des iſſues des Morues, & de l'uſage qu'on en fait. *Ibid.*
ARTICLE XVII. *Maniere de pêcher la Morue dans les différentes parties de l'Europe ſeptentrionale, par les Naturels du pays.* 114
§ I. De l'Iſle d'Hélygeland ou Holy-Iſland. 115
§. II. Des Iſles d'Itland, Hetland ou Schetland. *Ibid.*
§ III. Des Orcades. 116
§. IV. De l'Iſlande. *Ibid.*
§ V. De la Norwege. 117
§. VI. Pêche des Ruſſes. 118
§. VII. Sur le Commerce de la Morue du Nord. *Ibid.*
§. VIII. De la maniere d'apprêter dans les cuiſines les Cabillauds deſſéchés ſans ſel, qu'on peut regarder comme du genre des Stockfish. 119
§. IX. De quelques *Gadus* qu'on prend dans les mers du Nord. 120

CHAPITRE II. *Du Lieu de Bretagne.* 121
ARTICLE I. *Deſcription du Lieu par ſes parties exterieures.* Ibid.
ARTICLE II. *Deſcription du Lieu par ſes parties intérieures.* 124
§. I. Caracteres diſtinctifs du Lieu d'avec la Morue franche. *Ibid.*
§. II. Caracteres qui établiſſent que le Merlu verdin du Havre eſt le Lieu de Bretagne. *Ibid.*
§. III. Différence du Lieu d'avec le Merlan. 125
ARTICLE III. *De l'eſpece de Lieu qu'on doit appeller* Colin. Ibid.
ARTICLE IV. *De la pêche du Lieu & du Colin.* 126
ARTICLE V. *Préparation de ces Poiſſons.* 127
§. I. Maniere d'apprêter les Lieux & les Colins. *Ibid.*
ARTICLE VI. *De l'Officier.* Ibid.

CHAPITRE III. *Du Merlan.* 128
ARTICLE I. *Deſcription du Merlan par ſes parties extérieures.* Ibid.
ARTICLE II. *Deſcription du Merlan par ſes parties intérieures.* 130
§. I. Caracteres diſtinctifs du Merlan d'avec pluſieurs Poiſſons de même famille. *Ibid.*
ARTICLE III. *Saiſon & maniere de pêcher le Merlan dans différents Pays.* 131
ARTICLE IV. *Apprêt du Merlan dans les cuiſines.* 132
ARTICLE V. *Du Meulenaer ou Mulenaer, en Hollandois* Molenaar. Ibid.

CHAPITRE IV. *De l'Aſnon* ou *Egrefin.* 133
ARTICLE I. *Deſcription d'un Egrefin de grandeur médiocre.* Ibid.
§. I. Caracteres diſtinctifs de l'Egrefin d'avec pluſieurs autres Poiſſons. 134
§. II. De la Pêche de l'Aſnon ou Egrefin. 135
§. III. Préparation & uſages de l'Egrefin. *Ibid.*
ARTICLE II. *De la Goberge.* Ibid.

CHAPITRE V. *Du Tacaud* ou *Gode.* 136
ARTICLE I. *Deſcription du Tacaud par ſes parties extérieures.* Ibid.

ARTICLE

ARTICLE II. *Deſcription du Tacaud par ſes parties intérieures.* Page 137
ARTICLE III. *Caracteres diſtinctifs de la Gode avec la Morue franche, le Lieu, le Merlan, l'Egrefin.* 138
ARTICLE IV. *De la pêche du Tacaud.* Ibid.
ARTICLE V. *Du Sergat d'Olonne.* 139

CHAPITRE VI. *Du Capelan de la Méditerranée.* Ibid.

ARTICLE I. *Deſcription du Capelan.* 140
ARTICLE II. *De la Pêche du Capelan.* Ibid.

CHAPITRE VII. *Du grand Merlu de Bretagne.* 141

ARTICLE I. *Deſcription du Merlu par ſes parties extérieures.* 142
ARTICLE II. *Deſcription du Merlu par ſes parties intérieures.* Ibid.
ARTICE III. *Maniere de pêcher les Merlus.* 143
ARTICLE IV. *Préparation & conſommation de ce Poiſſon.* 144
§. I. Salaiſon du Merlu. *Ibid.*

CHAPITRE VIII. *Du Lingue, grande Morue barbue* ou *Morue longue.* 145

ARTICLE I. *Deſcription du grand Lingue par ſes parties extérieures.* Ibid.
ARTICLE II. *Deſcription du Lingue par ſes parties intérieures.* 146
ARTICLE III. *De la pêche du Lingue.* Page 147
ARTICLE IV. *Du petit Lingue,* ou *Merlu barbu.* Ibid.
§. I. Deſcription du Merlu barbu ou petit Lingue. 148

CHAPITRE IX. *Du Capelan de l'Amérique ſeptentrionale.* 149

Explication des Figures de la premiere Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches, dans laquelle il s'agit de la Morue & des Poiſſons qui ſont de la même famille. 152
Notice géographique de quelques Poſtes de Pêche, & des principaux Endroits dont il eſt fait mention dans cet Ouvrage. 159
Explication de quelques Termes de Pêche principalement relatifs à la Morue, qui ne ſe trouvent point dans la premiere Partie. 163
Supplément à la premiere Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches, concernant les Morues. 166
Extrait d'un Mémoire de M. le Roy, Commiſſaire de la Marine au Port de Breſt. 168
Extrait d'une Lettre de M. Fourcroy de Ramecourt, Ingénieur en chef à Calais. 169
Table des Chapitres & Articles de la premiere Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches. 170

FIN DE LA PREMIERE SECTION DE LA SECONDE PARTIE.

M. DUHAMEL DU MONCEAU n'ayant d'autre motif que de donner au Public le Traité des Pêches le plus complet & le plus exact qu'il lui ſera poſſible; il invite ceux qui liront ſon Ouvrage, & qui ſeront à portée de connoître à fond les matieres qui y ſeront traitées, de lui faire part de leurs réflexions: il ſe fera un plaiſir de les publier & de faire connoître au Public ceux qui auront bien voulu l'aider de leurs lumieres.

EXTRAIT DES REGISTRES

DE L'ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES.

Du 23 Mai 1772.

MESSIEURS DE JUSSIEU & ADANSON, qui avoient été nommés pour examiner la Seconde Partie de l'*Art des Pêches*, par M. DUHAMEL, en ayant fait leur Rapport, l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de l'impreſſion: en foi de quoi j'ai ſigné le préſent Certificat. A Paris le 25 Mai 1772.

GRANDJEAN DE FOUCHY,

Secrétaire perpétuel de l'Académie Royale des Sciences.

DE L'IMPRIMERIE DE L. F. DELATOUR. 1772.

ADDITION

A la premiere Section de la ſeconde Partie, dans laquelle il s'agit des Poiſſons de la famille des Morues, & de leur Pêche.

MON ſeul but, en compoſant mon Ouvrage ſur les Poiſſons, étant de le rendre le moins imparfait qu'il me ſeroit poſſible, j'ai invité ceux à qui il parviendroit de vouloir bien m'informer des fautes qu'ils y appercevroient, & des choſes que j'aurois pu omettre; aſſurant ceux qui voudroient bien me faire ce plaiſir, que j'informerois le Public de l'obligation que je leur aurois. J'ai déja éprouvé de bons effets de cette invitation, & M. Framery, Conſul de France en Norwege, me fournit l'occaſion de lui témoigner ma reconnoiſſance; il avoit remarqué que j'avois parlé fort ſuccinctement de la Pêche des Morues avec des Filets, diſant qu'elle étoit peu pratiquée en comparaiſon de celle qu'on fait avec les Haims, & que j'ai beaucoup détaillée: M. Framery m'ayant averti que depuis quelque-temps la Pêche avec les Filets étoit fort en uſage, & qu'on l'adoptoit tous les jours de plus en plus, toujours avec ſuccès, je le priai de vouloir bien me mettre en état de réparer mon omiſſion; il y a conſenti, & c'eſt le Mémoire qu'il a bien voulu me fournir à ce ſujet, que je me fais un vrai plaiſir de publier ſous ſon nom.

Mémoire ſur la Péche de la Morue aux Filets, uſitée dans la Contrée de Sundmeur en Norwege.

LE Sundmeur eſt une Contrée de la Norwege, du gouvernement de Bergues: ſa poſition, qui eſt entre cette ville & celle de Drontheim, s'étend le long de la mer Nord & Sud: les pêches, qui y ſont abondantes, ont toujours fait la principale occupation de ſes Habitants; c'eſt chez eux auſſi que la maniere de pêcher la Morue aux filets a pris naiſſance: *Charles Nielſen* l'imagina en 1685, & depuis ce temps elle a été univerſellement pratiquée dans cette Contrée avec des ſuccès toujours égaux; de ſorte que cette méthode s'étend de plus en plus en Norwege: car les Pêcheurs du gouvernement de Bergues, rebutés par l'expérience de pluſieurs années conſécutives des pêches infructueuſes qu'ils faiſoient à l'hameçon, ont été obligés depuis environ dix ans, & malgré le penchant qui les attache à leurs anciens uſages, de recourir aux filets & d'abandonner l'hameçon qui n'eſt preſque aujourd'hui uſité que dans les lieux où la pêche aux filets n'eſt pas praticable; enſorte qu'actuellement plus de la moitié des Pêcheurs Norwégiens ſe ſervent, pour la pêche de la Morue, de filets au lieu d'hameçons.

Ce filet ſe fait de fil à voile de Hollande ou d'Angleterre: les mailles ont trois pouces & demi en quarré (*a*): anciennement on ne les faiſoit que de quinze mailles de hauteur; aujourd'hui ils en ont communément vingt-cinq à trente, même quarante: la maniere de faire les mailles de ces filets ne differe pas de celle qui eſt décrite au commencement de la premiere Partie de cet Ouvrage, excepté que le moule, *figure premiere*, eſt plus grand & qu'il eſt taillé différemment. Il a ſouvent quatre pouces trois à quatre lignes de long, ſur environ trois pouces & demi de haut, ou de *A* en *B*; le bas de ce moule en *A* eſt arrondi de forme ovoïde & de l'épaiſſeur d'un pouce & demi. Il va en diminuant juſqu'au haut *B* qui n'a pas deux lignes de large, & qui eſt un

(*a*) Plus ou moins; car il y a des endroits où la Morue étant tantôt plus petite & tantôt plus grande, on proportionne la grandeur des mailles à la groſſeur des Morues, dans les lieux où l'on établit ſa pêche.

peu arrondi pour la commodité de celui qui le tient ; c'eſt à cette extrémité qu'aboutit le nœud qui ferme la maille.

Chaque piece de filet a trente à trente-cinq braſſes de longueur ; & vingt-quatre pieces font une teſſure, qui s'appelle en Norwégien *Garn Sættning* : on les joint toutes enſemble lorſque les bancs, ſur leſquels les Pêcheurs établiſſent leur pêche, ont aſſez d'étendue pour pouvoir les contenir. Un homme exercé à travailler aux filets peut en faire dix à douze braſſes par jour : ils durent avec un peu d'entretien cinq à ſix ans, & quelquefois davantage, ſuivant que l'on a plus ou moins occaſion de s'en ſervir, & le ſoin que l'on en prend. Une pareille teſſure coûte, toute montée, quarante rixdalers, qui font cent quatre-vingt livres argent de France. Les Pêcheurs qui ſont très-adroits & très-induſtrieux font eux-mêmes tous leurs filets, & leurs femmes filent & font le fil retors avec quoi on les travaille.

Lorſque les filets ſont faits, on les monte par le bas ſur une corde de ſix fils & au haut ſur une de neuf fils, qui eſt de la groſſeur du petit doigt ; on les attache ſur l'une & l'autre corde de quatre en quatre mailles, ce qui ſert à maintenir le fil & à développer les mailles lorſqu'on jette les filets à la mer : de demie-aune en demie-aune on met de petits anneaux à la corde du pied des filets auxquels on attache, lorſqu'on les jette à la mer, des petits ſacs remplis de pierres qu'on appelle *Sække Steen*, qui ſervent à les faire caller au fond de l'eau & à les y retenir. On préfere cette méthode en Norwege à celle de ſe ſervir de plomb qui eſt uſitée en France pour faire le même effet. Néanmoins les Pêcheurs de Bergues, au lieu de ſe ſervir de ſacs de pierres, ſe ſervent de morceaux de pierres qui ſont percés à un des angles le plus pointu : ils s'imaginent que ces pierres ou ſacs, par leur volume, tiennent plus ſolidement les filets, en s'enterrant dans le ſable, que ne fait le leſt de plomb.

Au haut ou à la tête des filets, on emploie, à la place du liege, des morceaux de bois très-léger (*Salix Caprea*) ; chaque morceau de bois a trois huitiemes d'aune de long, deux pouces de large par le milieu, allant en diminuant juſqu'aux deux extrémités qui n'en ont tout-au-plus qu'un. Au-deſſus il eſt fait un peu en dos d'âne, & au-deſſous il eſt tout-à-fait plat : ce côté s'applique ſur la corde du haut des filets ; on en met ainſi tout le long, à la diſtance de cinq huitiemes d'aune des uns aux autres : ils ſont attachés premiérement par le milieu *A*, *Fig.* 2, & enſuite par les deux extrémités *B* : ce morceau de bois s'appelle en Norwégien *Cavelerné*. Son effet eſt de tenir les filets ſuſpendus verticalement & aſſez fermement pour les garantir lorſqu'il ſe rencontre des courants, des agitations & vacillations ; à quoi on croit que les lieges qu'on a coutume d'employer ailleurs ſont plus ſujets.

Comme la Morue, dans certaine ſaiſon de l'année, que les Pêcheurs connoiſſent, abandonne le fond de la mer, & qu'elle ſe tient à dix, quinze & vingt braſſes d'eau de profondeur, les Pêcheurs pour y placer leurs filets & les empêcher de gagner le fond de la mer où ils ſeroient inutiles, ſe ſervent de petits barrils de chêne ou de ſapin pour les ſuſpendre, à la profondeur d'eau où ſe tient le poiſſon ; ils en mettent à une diſtance égale dix à douze qui ſe tiennent tous au-deſſus de l'eau. On peut prendre une idée de la diſpoſition de ce filet à la premiere Partie de la ſeconde Section, *Pl. XXXII* ou *XXXVI*.

A chaque extrémité du jet de filet pend à un coin du bas une double corde *g*, *Fig.* 3, de quelques braſſes de longueur, au bout de laquelle eſt attachée une eſpece d'ancre appellée *Krake* en Norwégien, qui ſert à tenir les filets dans la direction où on les a mis. Ce Krake eſt formé de deux morceaux de bois *a b*, liés en forme de compas : on met une pierre *c c*, ſuffiſamment groſſe, entre les deux branches qui la ſerrent par le milieu, & dont les deux extrémités entrent dans un morceau de bois *d d*, large de quatre pouces, & de deux d'épaiſſeur, ſur le plat duquel l'extrémité la plus large de la pierre poſe ainſi qu'on le voit, *Fig.* 3. Un tel grapin eſt ſuffiſant pour tenir les filets dans la même direction qu'ils ont été poſés, & ſa forme le garantit de s'embarraſſer dans les rochers, ce qui le fait préférer à l'ancre dont on fait uſage ailleurs.

A chacun de ces Krakes tient un orin *h* & deux cordes *e e*, au bout deſquelles il y a une ou deux bouées de bois de ſapin *f f* qui flottent à la ſurface de l'eau. Le premier Krake en a une qui indique le commencement du filet : le ſecond en a deux qui indiquent l'autre bout ou l'extrémité du filet. Sur ces bouées, ainſi que ſur les cavelernés ſont empreintes les marques des Maîtres Pêcheurs à qui les filets appartiennent, pour qu'on puiſſe reconnoître qui en eſt le Propriétaire.

Les bateaux dont on ſe ſert pour la pêche de la Morue s'appellent *Fieurring-far* : ils ſont conſtruits par des Pêcheurs ou des Payſans Norwégiens qui preſque tous entendent cette bâtiſſe ; ils ſont faits de bois de ſapin choiſi, taillés fort fin à l'avant où les façons ſont pareilles à celles de derriere ; ils ne ſont point pontés, mais découverts comme nos chaloupes, ils ne portent qu'un mât & une ſeule grande voile, qu'ils tiennent haute lorſqu'il fait beau, & qu'ils baiſſent à la moitié ou aux trois quarts lorſqu'il fait mauvais temps : ils ſont bons voiliers & ſoutiennent bien la mer dans les gros temps ; les bords n'ont d'élévation au-deſſus de l'eau qu'un pied, & lors même qu'ils ſont chargés, ils n'ont au plus que

huit pouces. Pour la pêche au filet les Schuts ſeroient trop foibles, il en faut de plus forts; ils ſont aſſez ſemblables au Yacht que nous avons repréſenté *Fig.* 4: ils ont ſix hommes d'équipage qui rament lorſqu'ils ne peuvent porter la voile, ou lorſqu'ils veulent aller plus vîte; ils ont ordinairement quatre avirons de chaque côté, un homme en manie ordinairement deux; un pareil bateau qui a un gouvernail qui ſe démonte lorſqu'on veut aller à la rame ſans porter la voile, coûte tout armé, c'eſt-à-dire, avec voiles, avirons & les manœuvres, qui ſont fort ſimples, environ quarante rixdalers, ou cent quatre-vingt livres de France.

L'habillement de mer des Pêcheurs mérite qu'on en faſſe ici mention: il eſt ſans doute inconnu en France, & tout-à-fait différent de celui dont ſe ſervent les Pêcheurs Dieppois pour la pêche du Hareng; celui des Norwégiens qui n'eſt pas, à beaucoup près, ſi peſant, les gêne moins, leur laiſſe toute leur agilité, & néanmoins les garantit mieux; car par ſa forme, quelque temps qu'il faſſe, & quelque continuelle que ſoit la pluie, leurs vêtements de deſſous n'en ſont jamais pénétrés; c'eſt ce qui contribue, ſans doute, à les préſerver de maladie & à leur faire ſupporter les fatigues de leurs différentes pêches, d'autant plus exceſſives, qu'elles ſe font pendant l'hiver.

Ils ont premiérement de bonnes bottes à l'épreuve de l'eau, d'un cuir qui n'eſt ni trop épais ni dur, & qui par conſéquent ne les embarraſſe pas; elles leur montent juſqu'à la moitié des cuiſſes: ils ont enſuite un bouzaron de peaux de boucs apprêtées, eſpece de culote très-large pareille à celle de toile que portent en mer les Matelots Normands, excepté que la ceinture des bouzarons des Pêcheurs Norwégiens eſt très-large & les ſerre au-deſſus des hanches. Ce bouzaron qui eſt fort ample du bas, ſans boutonnieres, leur deſcend juſqu'à la moitié des jambes: outre cela ils ont une eſpece de camiſole fermée par le bas avec une ouverture ſur la poitrine, aſſez grande pour paſſer, en la mettant, la tête & les bras, & qui eſt garnie de boutonnieres, pour la fermer lorſqu'elle eſt miſe; cette camiſole eſt préciſément faite comme une de nos chemiſes, excepté qu'elle n'eſt pas, à quelque choſe près, auſſi ample, ni le col ſi haut, n'étant que d'un doigt de hauteur, & qu'elle n'eſt pas fendue par les côtés: elle leur joint le col, leur ſerre le poignet quand elle eſt boutonnée juſqu'aux extrémités des manches, & leur tombe juſqu'à mi-cuiſſe. Les bouzarons de Norwege reſſemblent aux blouſes de toile qu'ont nos Chartiers de grande route.

Quoique les Pêcheurs Norwégiens ſoient pourvus de bonnets de cuir & de laine, ils ſont en outre munis d'un chapeau aſſorti à l'habillement qu'on vient de décrire, & dont ils ſe ſervent lorſqu'il pleut ou qu'il fait de gros temps: ce chapeau eſt fait pour être rabattu, & ne ſe releve jamais; il eſt d'une eſpece de bure griſe, fort épaiſſe & très-ſerrée; il eſt couvert, tant par-deſſus que par deſſous, juſqu'au dedans de la forme, de peaux de boucs apprêtées & ſi artiſtement travaillées que la pluie ne pénetre jamais la bure par les coutures. Ce chapeau eſt fort roide; les bords ont cinq pouces de largeur & environ quatre à cinq lignes d'épaiſſeur: il garantit la tête des Pêcheurs & leurs épaules de la pluie, & il n'eſt pas moins curieux que ſingulier de voir comment par un mouvement de tête prompt, uniforme & très-adroit, ils parent, en préſentant leur large chapeau, les éclabouſſures des vagues qui ſe briſent à côté d'eux & réjailliſſent ſur leur bateau.

Tout cet habillement eſt fait par les Pêcheurs, excepté les bottes (qu'ils ne font pas); tout le reſte eſt de peaux de boucs apprêtées & couſues avec des courroies de la même peau, & ſi adroitement, que les coutures ſont à l'épreuve de l'eau, c'eſt-à-dire, qu'elle n'y paſſe pas. Lorſque les Pêcheurs reviennent de leur pêche, la premiere choſe qu'ils font, après avoir ôté les filets hors de leurs bateaux, eſt de mettre leurs hardes ſécher; & lorſqu'elles ſont ſéches, eux ou leurs femmes les frottent entre leurs mains & les enduiſent peu-à-peu, toujours en frottant, d'une eſpece de graiſſe liquide, faite avec de l'huile de poiſſon & du gaudron: ils ne ceſſent de les frotter que lorſque le tout eſt parfaitement ſouple. Cet habillement ainſi apprêté ne rend pas une bonne odeur; mais l'extrême utilité qu'ils en retirent, & l'habitude ne la leur rend pas auſſi déſagréable qu'on pourroit ſe l'imaginer.

La pêche de la Morue ſe fait deux fois l'année en Norwege; l'une au mois de Juillet, qu'on appelle *Pêche d'Eté*; dans cette ſaiſon la Morue n'eſt pas *roguée*: l'autre depuis la Chandeleur juſqu'à Pâque, qu'on appelle *Pêche d'Hiver*: cette derniere pêche ſe fait après celle du Hareng, dont la Morue s'eſt abondamment nourrie; c'eſt alors que ce poiſſon preſſé de frayer, abandonne la pourſuite du Hareng pour aller dépoſer ſes œufs ſur les bancs qui ſont à quelques lieues & tout le long de la côte de Norwege. C'eſt (pour le dire en paſſant) cette derniere pêche qui eſt générale, tant dans le Sundmeur que dans le Nordland & à Bergues, qui fournit toutes les rogues dont on fait tant d'uſage en Bretagne pour pêcher la Sardine. Ce n'eſt pas une compoſition, comme le dit M. Deslandes; c'eſt uniquement les œufs de la Morue ſalés avec du ſel de France, & mis aſſez négligemment dans un baril de bois de ſapin.

Lorſque les Pêcheurs ſe diſpoſent pour aller à la pêche, ils portent avec eux les proviſions dont ils ont beſoin, qu'ils chargent

dans leur *fieurring* : ils conſiſtent en *Flat breud*, eſpece de galette ronde, d'un pied & demi de diametre, de l'épaiſſeur d'un liard, & cuite ſur une plaque de fer miſe ſur un fourneau deſtiné à cet uſage : cette galette eſt faite de farine d'avoine & d'orge mêlées enſemble ; elle ſe conſerve très-long-temps ; du beurre, du hareng ſalé, une boiſſon appellée *Suze* dans le pays, faite avec le lait caillé aigri ; ils embarquent encore de l'eau, du tabac & de l'eau-de-vie (*a*). Chaque Pêcheur qui pêche pour ſon compte, ſe pourvoit lui-même de ces proviſions qu'il met dans un coffret fait exprès : s'il pêche pour le compte d'autrui, celui qui l'emploie les lui fournit ſuivant l'uſage : lorſque les proviſions ſont embarquées, on charge les filets ; c'eſt ordinairement à l'arriere du bâtiment, & on les diſpoſe de maniere que les cavelernés ſoient couchés dans un même endroit les uns ſur les autres, ainſi que les anſes deſtinées à attacher les ſacs de pierres ; ces ſacs de pierres ſont dans un endroit ſéparé au fond du bateau. Un bateau pêcheur qui a ſix hommes d'équipage, a ordinairement avec lui vingt-quatre pieces de filets de la longueur que l'on a précédemment indiquée.

Ces fieurrings s'arment aſſez communément en commun, & chaque homme apporte ſes proviſions avec quatre pieces de filets, & paye pour le temps de la pêche le loyer convenu au Propriétaire du bateau.

Quand ils ont embarqué leurs proviſions, leurs filets & tous les autres uſtenſiles qui leur ſont néceſſaires, & qu'ils ſont arrivés à l'endroit où ils doivent établir leur pêche, qui eſt, ſuivant les ſaiſons, à deux, quatre, ſix & dix lieues des côtes, ſur quinze, trente, quarante, cinquante, même quatre-vingt & quatre-vingt-dix braſſes de profondeur, alors deux hommes commencent à ramer ſuivant la direction qu'on veut donner aux filets ; deux autres, dont l'un eſt toujours le Pilote, s'occupent de mettre des filets à l'eau ; ils commencent par jetter à la mer le *Krake* qui eſt attaché à une double corde, à laquelle on doit donner plus ou moins de longueur, ſuivant qu'on veut établir le filet à une plus grande ou à une moindre profondeur dans l'eau ; ce *Krake* tient, en s'enterrant dans le ſable, le bas de la premiere extrémité des filets : il y a, comme on l'a dit, une ſimple bouée qui ſurnage & qui indique le commencement du filet ; enſuite le Pilote jette lui-même les filets à la mer : il a ſoin de le faire peu-à-peu, de bien les développer, & d'obſerver que les cavelernés y tombent les premiers & enſuite les ſacs de pierres que deux hommes attachent aux anſes à meſure que les filets ſortent du bateau pour être jettés à la mer. Toutes ces précautions ſont néceſſaires, afin que les filets tombent perpendiculairement, & puiſſent gagner le fond de l'eau avec ordre, quelqu'en ſoit la profondeur.

Lorſqu'on eſt parvenu au bout d'une piece de filet, on en ajoute une de celles qui ſont dans le bateau, ce que l'on continue juſqu'à ce que les vingt-quatre pieces ſoient entiérement jettées à l'eau ; on finit par jetter le dernier krake qui ſert au même uſage que le premier, & comme il porte une double bouée, elle déſigne le dernier bout de filet qu'on a jetté à la mer.

Les filets reſtent ainſi toute la nuit, juſqu'au matin qu'on les retire : s'il fait beau, le fieurring reſte mouillé auprès d'eux ; s'il y a, au contraire, apparence de mauvais temps, il s'en retourne à terre, en obſervant de prendre ce qu'on appelle *des Marques à terre* pour retrouver le lendemain ſes filets.

L'opération de les retirer, comme pour les jetter à la mer, eſt toujours l'ouvrage du Pilote : il ſe met pour cela ſur le devant du bateau ; il tire premiérement le premier *Krake* & la bouée, & enſuite les filets, en obſervant, lorſque le bateau ſe prête aux vagues en tombant, de les haler dedans, & lorſque la vague le fait monter, de filer un peu ; cette opération diminue la peine, & ménage les filets : pendant ce temps deux hommes ſe ſervent de leurs avirons pour avancer à meſure qu'on retire les filets, & entretenir le bateau dans la même direction que les filets ont été placés. Les autres Pêcheurs ſont occupés, les uns à aider le Pilote, les autres à retirer les Morues qui ſont priſes dans les mailles, & à arranger les filets dans le bateau à meſure qu'on les ſort de l'eau : s'il arrive qu'ils ſoient accrochés aux rochers, & qu'avec quelques légers efforts on ne puiſſe les en retirer ; en ce cas, on détache la piece de filet qui a été déja halée dans le bateau de celles qui ſont retenues au fond de l'eau, & on va les retirer par l'autre extrémité où il y a deux bouées ; de cette maniere on les dégage ſans le moindre inconvénient ni perte de temps.

On a remarqué que plus les filets ſont remplis de poiſſons, plus ils viennent aiſément ſur l'eau ; enſorte que l'opération de haler les filets dans le bateau n'eſt pas auſſi pénible qu'on pourroit ſe l'imaginer ; & celui qui en eſt chargé a plus beſoin à cet égard d'adreſſe & d'intelligence, que de force.

Lorſque les Pêcheurs ont retiré leurs filets, ils s'en retournent, les uns chez eux, & les autres dans les pêcheries où ils ſe ſont engagés avec le Propriétaire de leur livrer leur poiſſon au prix dont on eſt convenu. Pendant la livraiſon une partie des Pêcheurs portent à terre leurs filets qu'ils étendent ſur les rochers pour les faire ſécher, ainſi que leur habillement

(*a*) Les Pêcheurs & les Payſans Norwégiens ſont fort ſobres ; ils ne font aucun uſage de la viande, quoique les beſtiaux ſoient abondants chez eux.

habillement de peaux : & après le dîné, quand tout eſt ſec, ils les rembarquent avec tous leurs uſtenſiles, & ſans perdre aucun moment s'en retournent en mer.

Quand la pêche eſt ingrate la Morue vaut ordinairement 6 à 8 ſchelings la piece ; lorſqu'elle donne paſſablement 3 à 4 ſchelings, & 2 ſchelings lorſqu'elle donne très-abondamment : cependant cela arrive rarement, ſur-tout depuis que le poiſſon eſt extrêmement demandé en Norwege, ce qui a fait augmenter ſon prix. Autrefois on préparoit dans le Sundmeur le poiſſon à la maniere des Nordlandois, comme en Europe, ſous le nom général de *Stokfisk*, (*a*) dont on diſtingue deux qualités, l'une *Rundfisk*, & l'autre *Rodskiær* ; mais depuis le commencement de la derniere guerre, que la préparation de la Morue à la maniere des Bayonnois, que l'on appelle communément & improprement *Merluche*, y eſt connue, & qu'ils en ont obtenu un prix plus avantageux que pour leur *Stokfisk*, ils préparent tout leur poiſſon de cette ſorte : ils ne l'appellent pas Merluche, ils le nomment *Klipefisk*, parce que tout ce poiſſon ſe seche ſur les rochers pelés dont cette mer eſt toute hériſſée, comme nous l'avons repréſenté *Pl. XIX, Fig. 2* ; car *Klipe* veut dire rocher, & *fisk* poiſſon.

On ne s'étendra pas ſur la maniere de le préparer, parce qu'elle eſt la même que pratiquent les Baſques, de qui ils la tiennent, & qu'elle eſt exactement décrite dans la premiere Section ; ſa préparation cependant leur occaſionne moins de peine, parce que l'air vif & pur qui regne en Norwege le fait ſécher aſſez vîte : ce poiſſon eſt plus blanc que celui des Baſques ; il ſe garde auſſi bien que le leur, & il eſt fort eſtimé dans la Méditerranée où il s'en fait une très-grande conſommation.

Lorſque le poiſſon eſt entiérement préparé, chacun le ſerre en pile dans les magaſins, & attend la mi ou la fin d'Avril pour le tranſporter à Bergues : cette Ville eſt le centre du commerce de la Norwege, & l'entrepôt général de tout le poiſſon qui s'y pêche ; les bateaux dont on ſe ſert pour cette navigation ſont de différentes grandeurs : les Pêcheurs ſe ſervent de leur fieurring ; ceux qui ont une plus grande quantité de poiſſon, en ont d'un peu plus grands ; mais les principaux Habitants du Sundmeur qui font leur unique commerce du poiſſon, en ont qui portent depuis quarante juſqu'à ſoixante tonneaux ; on les appelle *Yacht*, en Norwégien *jagt* ou *jacht* ; les Sundmeurins les conſtruiſent eux-mêmes ; ils ſont bâtis en bois de ſapin, ſont fins voiliers, fort larges de conſtruction au milieu, fort fins & bien taillés de l'avant, étroits & fort hauts d'arriere, où il y a deux chambres l'une au-deſſus de l'autre, la premiere pour le Capitaine & les Paſſagers, & la ſeconde pour les Matelots : ils ne ſont point pontés, mais ouverts comme une chaloupe ; ils n'ont qu'une ſeule mâture fort groſſe, & une ſeule grande voile ; leurs manœuvres ſont ſimples & faciles à gouverner ; ils ont environ cinq à ſix hommes d'équipage le Capitaine compris, qui eſt ordinairement propriétaire du Yacht : lorſqu'ils chargent pour Bergues, ils mettent premiérement dans le fond-de-cale toutes leurs denrées qui ſont en barrils & peſantes, & ils chargent enſuite leurs poiſſons, autant comme ils en peuvent prendre ; & comme ils ne ſont pas ſi hauts de bord que leur grandeur le demanderoit, il arrive que leur chargement de poiſſon le dépaſſe infiniment, & atteint au cinquieme de leur mâture ; c'eſt pourquoi ils garniſſent les deux côtés, & le deſſus de leurs poiſſons de planches jointes enſemble, pour les garantir des coups de mer & de la pluie : cette maniere de conſtruire qui n'eſt uſitée qu'en Norwege, eſt la plus utile & la plus propre qu'on puiſſe imaginer pour le genre de leur navigation, qui ne les éloigne jamais de terre ; elle leur procure quelque ménagement de frais de tonnes & d'ancrage qu'ils ſont obligés de payer à Bergues par laſt qui eſt de deux tonneaux, parce qu'ils jaugent moins qu'ils ne ſont en état de porter : lorſqu'ils ſont arrivés à Bergues, ils ſont obligés, avant que de vendre leurs chargements, de faire leur déclaration au Bureau des Douanes, & de payer les droits des autres denrées qu'ils apportent & qui en ſont ſuſceptibles ; car le poiſſon, les huiles, & les rogues en ſont exempts : il leur eſt permis après de vendre leurs chargements à qui bon il leur ſemble : ces ventes ſe font toujours en argent comptant. Dès qu'ils ont fini la livraiſon de leurs marchandiſes, ils ſe hâtent de faire l'achat de celles qui doivent compoſer leurs chargements de retour, qui conſiſtent en ſel, grains de toute eſpece, tabac, vin, eau-de-vie, toiles, draps, chanvre & lin, &c ; après quoi ils s'en retournent chez eux pour faire encore un autre voyage vers la fin du mois d'Août, avec les produits de leur pêche d'été & le reſtant de celle d'hiver qu'ils n'ont pu prendre dans leur premier voyage.

On joint ici *Pl. XXVII, Fig. 1*, le deſſein d'un de ces yachts entiérement chargé, faiſant route à pleine voile, pour qu'on puiſſe s'en former une idée plus juſte, que par une ſimple deſcription.

Après avoir donné une deſcription aſſez étendue de la pêche au filet uſitée dans preſque tout le Gouvernement de Bergues, il ne ſera peut-être pas hors de propos de donner le détail des motifs qui font préférer cette méthode à celle de pêcher à l'hameçon.

Il eſt démontré, par l'expérience, que les pêches infructueuſes proviennent moins par le manque de poiſſon dans les endroits où les Pêcheurs établiſſent leurs pêches, que parce qu'il ne veut pas mordre à l'hameçon, ce qui arrive toujours lorſque la Morue, qui eſt

(*a*) En Europe *Stok-fish*.

très-gourmande, trouve dans les endroits qu'elle habite, ou dans celui où elle ſe rend pour frayer, du poiſſon en aſſez grande quantité pour s'en nourrir, qu'elle préfere à l'appât des Pêcheurs ; dans ce cas, qui arrive communément, l'hameçon devient inutile, parce que la Morue ne s'y arrête pas, & on ne peut la pêcher qu'aux filets.

Avec eux on pêche le poiſſon le plus gros & le plus gras qui n'a pas coutume de mordre à l'hameçon. Dans le temps de la pêche, on peut voir diſtinctement en Norwege, où l'eau de la mer eſt très-claire & très-tranſparente, que le poiſſon le plus gras & le plus gros ſe tient au fond de l'eau, & celui qui eſt le plus maigre ſe tient plus près de la ſurface de l'eau & au-deſſus des autres : le premier ne ſe prend qu'aux filets, le ſecond, lorſqu'il ne trouve rien de mieux, mord à l'hameçon, mais ſe laiſſe auſſi toujours prendre aux filets.

Les Morues qui ſont priſes ainſi, rendent infiniment plus d'huile & de rogues que celles qui ſont priſes à l'hameçon ; la contrée du Sundmeur en fournit la preuve ; car par l'extrait des Regiſtres de la Douane de Bergues, on voit que quoique les produits des pêches du Sundmeur ſoient de deux tiers moins que ceux de la Nordlande, cependant le produit de ſes huiles ne differe que d'un tiers de celui de cette derniere province (*a*).

Telles ſont les principales raiſons que l'on allegue en faveur de l'uſage de pêcher la Morue aux filets, indépendamment d'autres de moindre conſidération que nous ſupprimons. Reſte à ſavoir ſi cette méthode, juſtifiée en Norwege par tant d'années d'expérience heureuſe, pourroit être adoptée avec les mêmes ſuccès par nos Pêcheurs de Terre-Neuve & d'Iſlande.

(*a*) On ne pêche dans le Nordlande qu'à l'hameçon.

Pêche de Nordlande.

La Province de Nordlande eſt du Gouvernement de Drontheim, qui comprend quatre grands diſtricts ; elle a près de ſoixante ou quatre-vingt lieues de côtes, & eſt ſituée au ſoixante-cinquieme ou ſoixante-ſeptieme degré de latitude : la pêche de la Morue s'y fait, comme en Norwege, deux fois l'année ; elle eſt très-abondante ; car on compte deux à trois mille bateaux, & ſept à huit mille hommes qui y ſont employés : le produit total de leur pêche eſt eſtimé monter à cent quatre-vingt mille quintaux de poiſſon ſec qu'on nomme *Stokfisk*, dont on diſtingue de deux qualités ; on nomme l'une *Rodskiære*, l'autre *Rundfisk*. On ne prépare que ces deux qualités en Nordlande ; on choiſit pour préparer en *Rodskiære* les Morues les plus graſſes & les plus épaiſſes ; on en tranche la tête, on les vuide, puis on les coupe en deux le long de l'arête juſqu'à la queue où les deux moitiés ſe tiennent ; & pour qu'elles ne ſe ſéparent pas entiérement, on les lie avec du fil qu'on prend des vieux filets ; enſuite on lave ces tranches de poiſſon, & on les met ſécher au chevalet ou ſur des perches qu'on diſpoſe à cet effet, comme on le voit *Pl. XIX*, *Fig. 3*.

Il faut vingt-quatre poiſſons ſéchés de cette ſorte pour faire une vogue qui peſe trente-ſix livres poids de marc. Toutes les Morues graſſes ſe préparent ainſi, parce qu'elles ſe ſechent & ſe conſervent mieux étant ainſi tranchées que ſi elles étoient ſechées en entier, comme on fait le *Rundfisk* ; mais la préparation du *Rundfisk* eſt encore plus ſimple ; on choiſit les Morues les moins graſſes & de qualité inférieure ; on leur coupe la tête & on les ouvre juſqu'à l'anus pour les vuider ; enſuite on les lave dans l'eau de mer, & on les fait ſécher au chevalet.

Pour donner une idée de l'importance de la pêche des Morues dans le Sundmeur, & des avantages qu'en retire cette contrée, M. Framery dit que de neuf Paroiſſes qui y ſont, trois ſeulement, qu'il a été plus à portée de connoître, arment deux cents cinquante bateaux appellés *Fieurrings*, chacun monté de ſix hommes, ce qui fait quinze cents hommes employés à cette pêche : ces bateaux, année commune, pêchent cinquante-deux mille cinq cents vogues de poiſſon ; chaque vogue peſe trente-ſix livres poids de marc, & ordinairement ſe vend un rixdaler ou quatre livres dix ſols argent de France ; c'eſt cinquante-deux mille cinq cents livres : plus, vingt-ſix vogues fourniſſent une tonne d'huile de deux cents cinquante pintes meſure de Paris, qu'on peut fixer à onze rixdalers la tonne : enfin, deux mille barils de rogue, chacun ſe vend deux rixdalers & un tiers, ce qui monte à la ſomme de trois cents dix-huit mille huit cents trente-ſix livres.

Surquoi il faut diminuer les frais pour loyer des bateaux, entretien des habits de pêche & des filets, les gages des Ouvriers qu'on emploie à la préparation du poiſſon, les barrils de chêne pour les huiles, ceux de ſapin pour la rogue, pour le ſel, la nourriture tant des Pêcheurs que des Ouvriers qui préparent les Morues, & autres menus frais, le tout eſtimé monter à quatre-vingt dix mille livres ; il reſte de profit deux cents vingt-huit mille huit cents trente-ſix livres, & cela pour les trois Paroiſſes ſeulement que M. Framery a été à portée de bien connoître.

Il eſt bon de remarquer que rien n'eſt plus modique que la nourriture des Pêcheurs Norwégiens : ils vivent ordinairement à la mer de poiſſon frais ; la dépenſe la plus conſidérable eſt l'eau-de-vie & le tabac, dont ils ne font cependant aucun excès ; il eſt très-rare de voir un Pêcheur Norwégien ivre.

FIN.

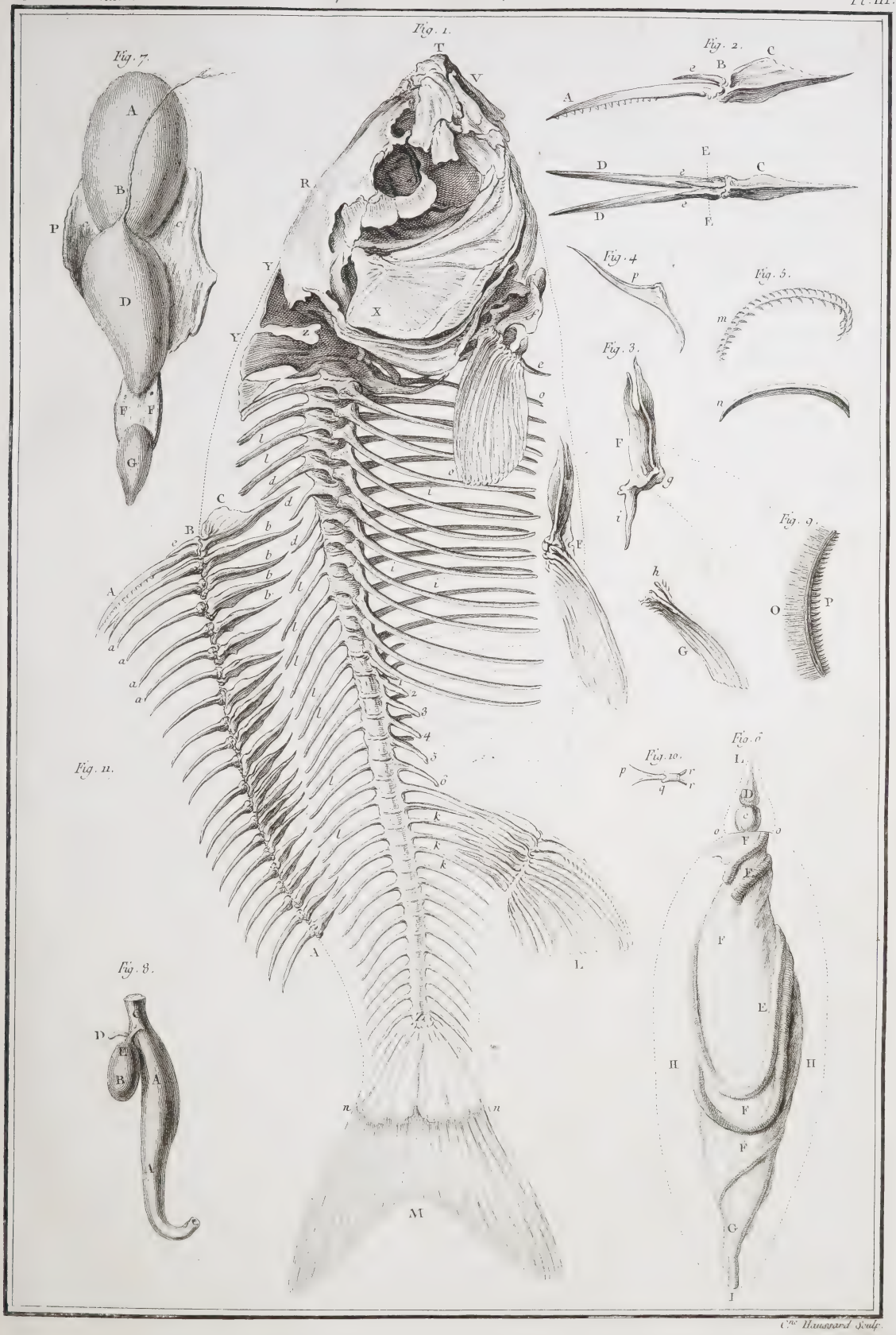
PLAN Figuré des différens Parages ou l'on fait la Pesche de la Morue. Ils sont orientés les uns à l'égard des autres, mais touts raprochés afin de les rassembler tous sur une même feuille.
BAYE DE BAFFINS
M. Raleigh
D. de Davids
B. de Cumberland
Isle de Bonne Fortune
GROENLAND
Detroit de Hudson
Cap Elisabeth
I. de Resolution
Cap Chidley
Cap Forbisher
Cap Farewel
BAYE DE HUDSON
Baye des Esquimaux
LABRADOR
Fort Rupert
Pays des Esquimaux
Cap Charles
Det. de Belle Isle
GOLPHE
S. LAURENT
ISLE DE TERRENEUVE
Anticosti
CANADA
Quebec
Nouv. Angleterre
Boston
ACCADIE
Cap de Sable
I. de Sable
Banc aux Baleines
Banc de Terreneuve
Le Bonet Flamand
Banc Jaquet
Latitude Septentrionale
Cap Nord
ISLANDE
Holum
Scalhol
M. Hekla
Cap Hekla
I. aux Oiseaux
Isles de Schetland ou de Hitland
Isles Orcades
I. Hebrides
ECOSSE
Edimbourg
IRLANDE
Dublin
les Blasques
Cap Clare
Kingsal
les Sorlingues
ANGLETERRE
Londres
Douvre
La Manche
Jersay
Brest
S. Malo
Ouessant
Nantes
FRANCE
le Havre
Paris
Calais
Dunquerque
Anvers
Amsterdam
Hambourg
DANEMARCK
Rif de Horn
Witte Banc
Witte Water
Dogre Banc
Justche Rif
Cap Derneus
Stavanger
Berghen
NORWEGE
Dronthem
la Rochelle
Rochefort
Bourdeaux
Bayonne
Cap Finistere
le Ferol
ESPAGNE
I. Açores
S. Michel
S.e Marie

RPJCB

Gravée par J. Dézauche

RPJCB

Squelette de la Carpe.



C.ne Haussard Sculp.

Ll.th Haussard Sculp.

JCB

Fig. 1.

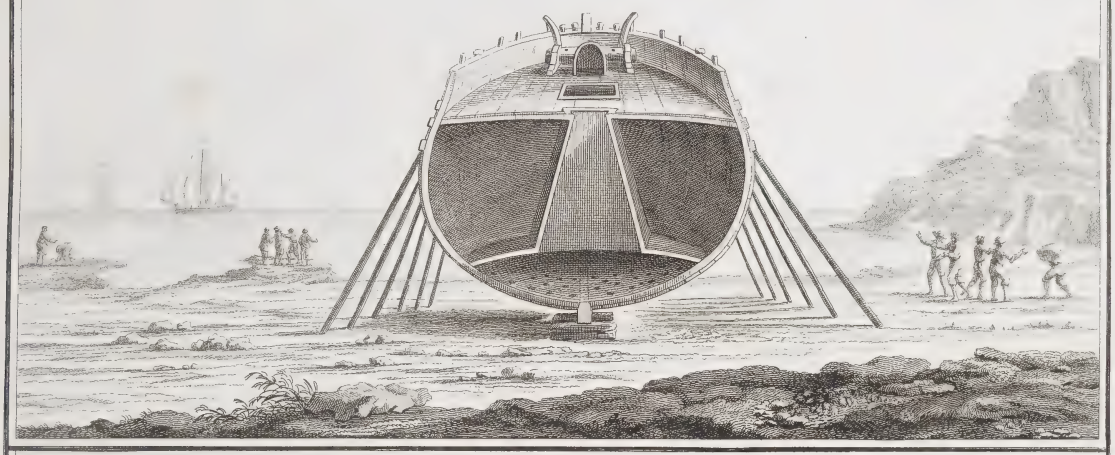
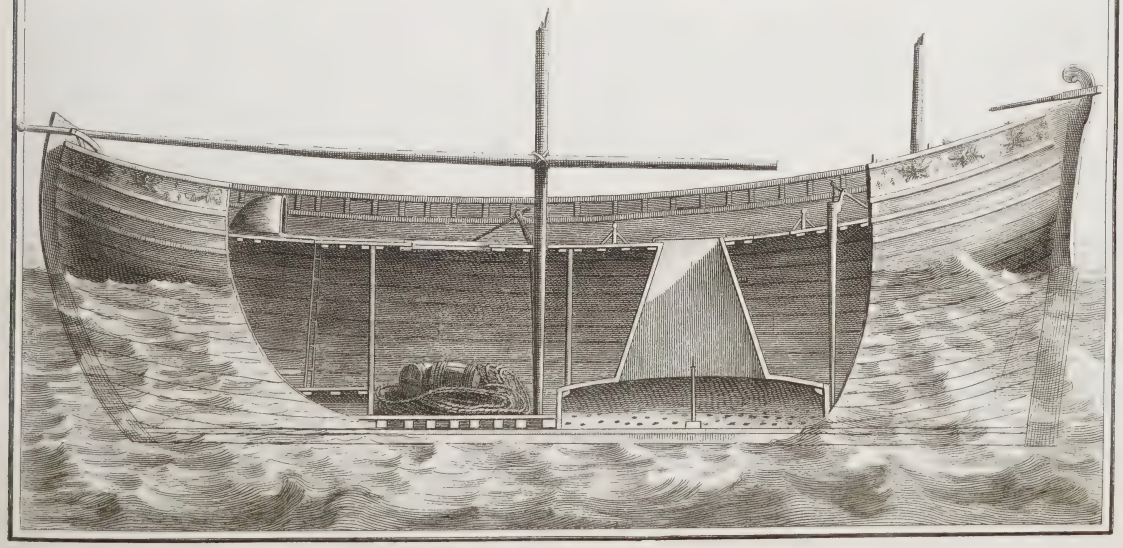


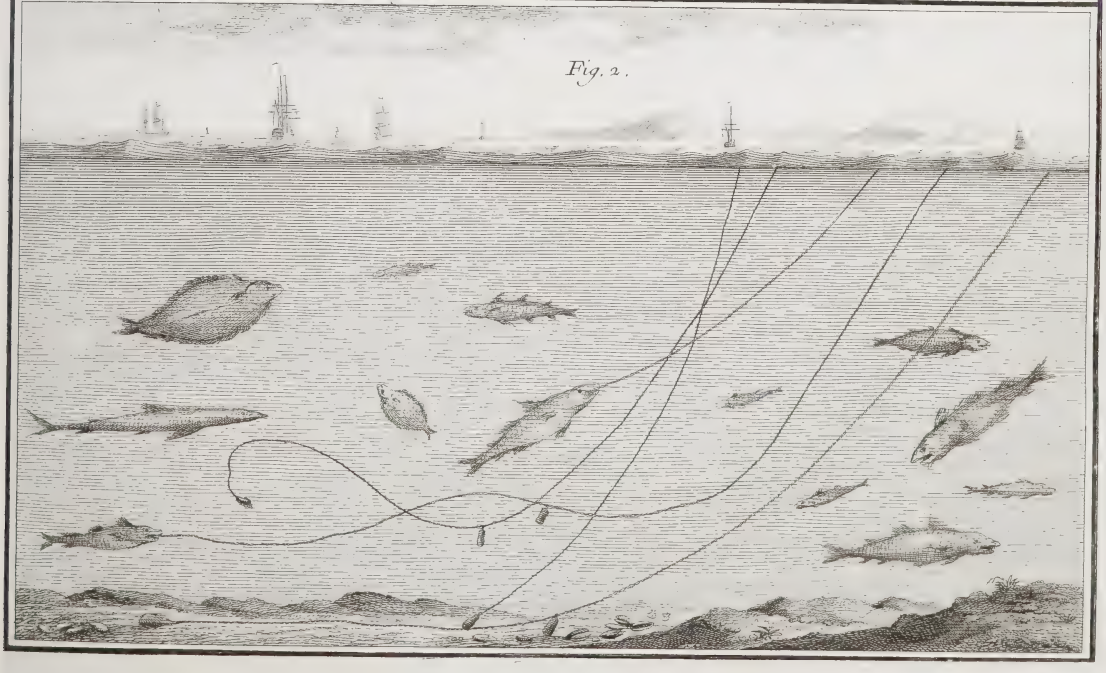
Fig. 2.



MRJCB

Fig. 1.

Fig. 2.



RPJCB

Fig. 1.

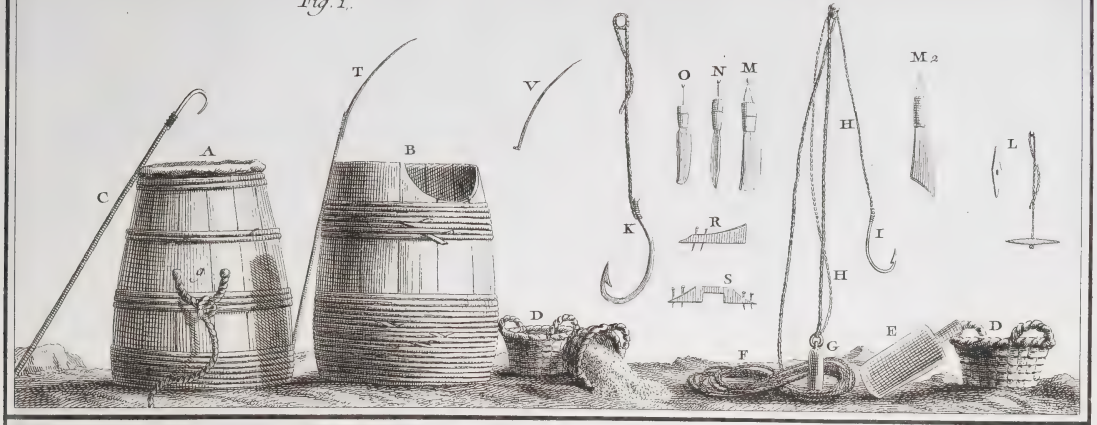


Fig. 2.

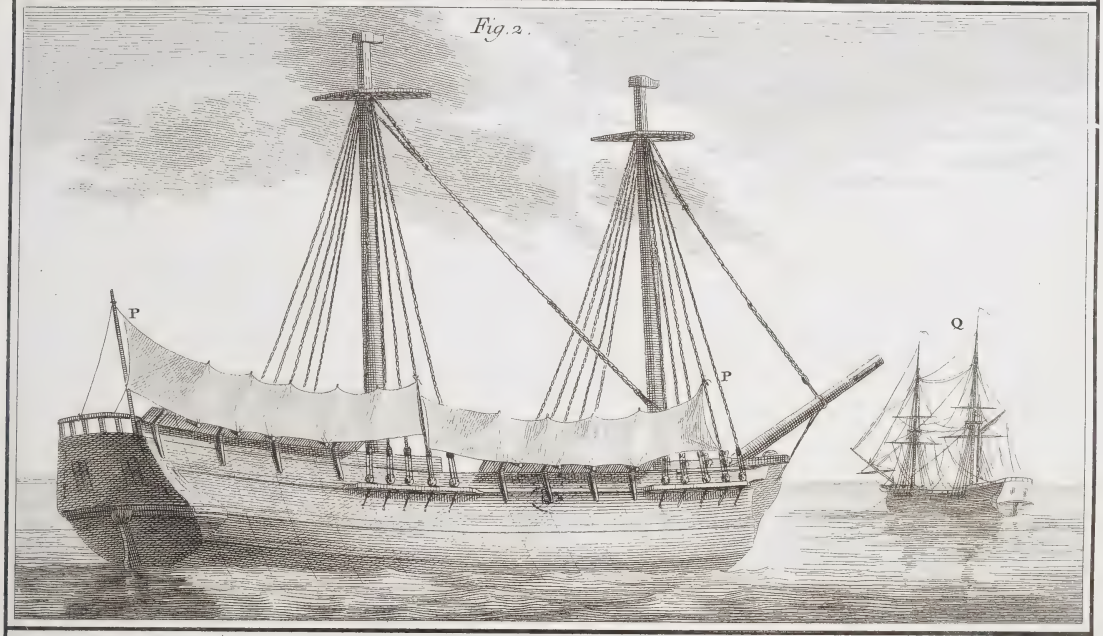
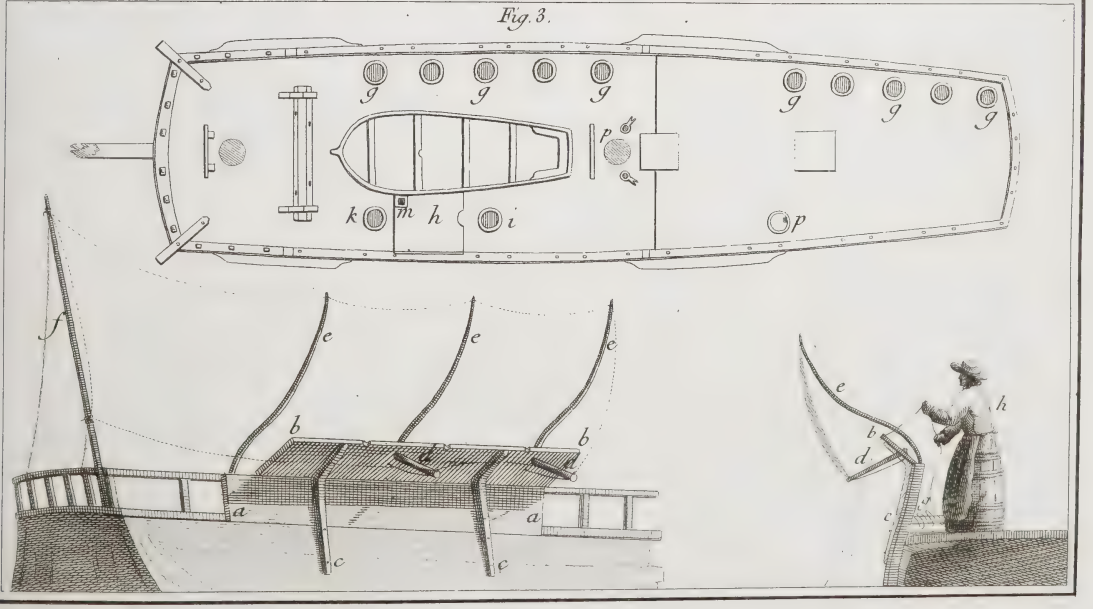


Fig. 3.



RPJCB

Fig. 1.

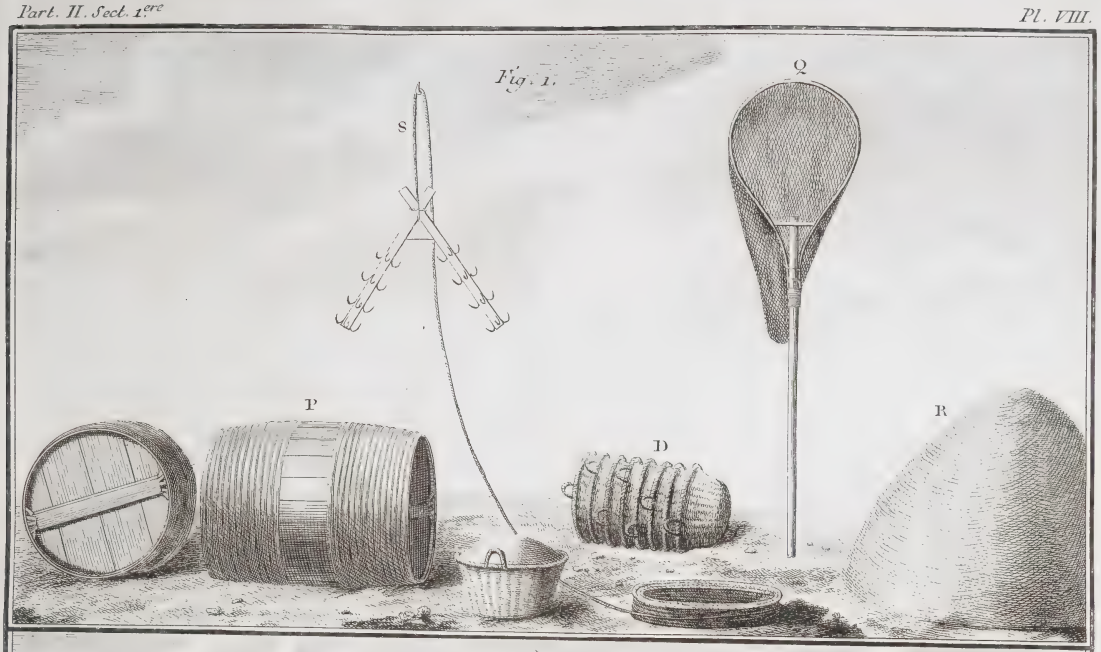


Fig. 2.

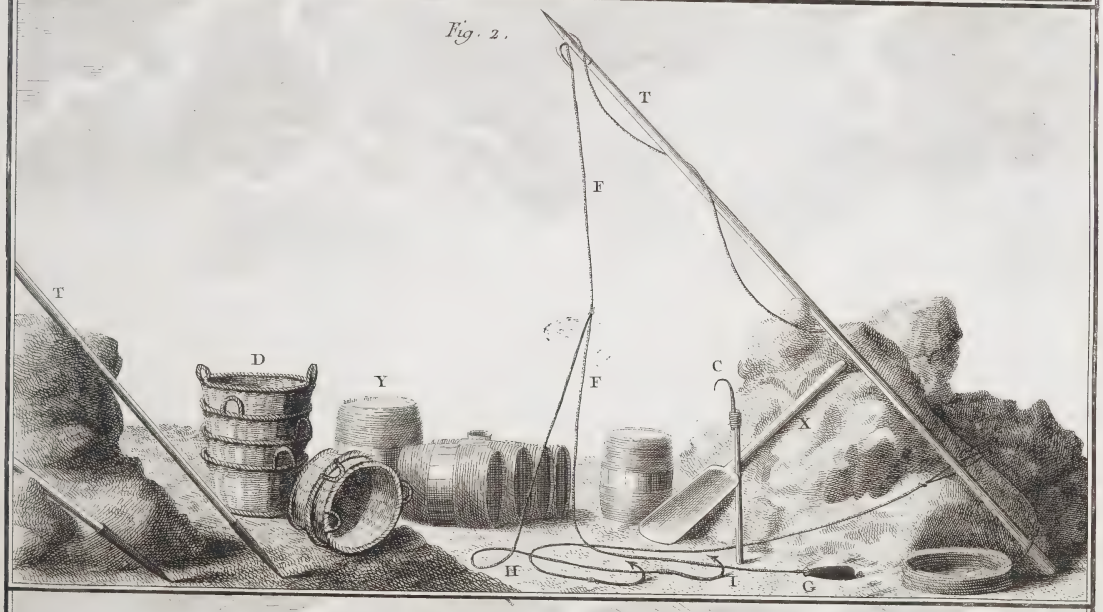


Fig. 3.

Gravé par N. Ransonnette.

PRICE

Angelo Moitte Sculp.

RPJCB

A. Moitte Sculp.

RPJCB

Fig. 1.
A
B

Fig. 2.

4P.JCB

Fig. 1.

A

Fig. 2.

D

G

C

b

B

c

a

Fig. 3.

H

G

F

E

Fig. 1.

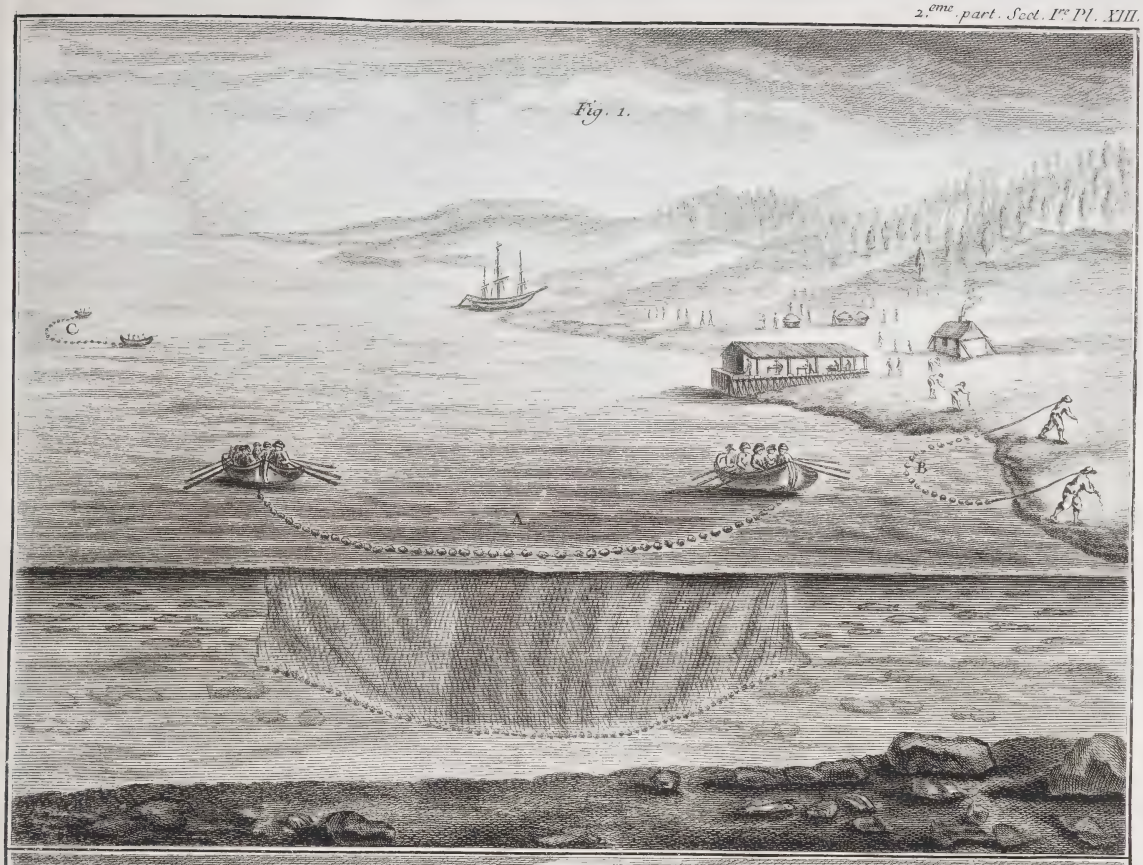


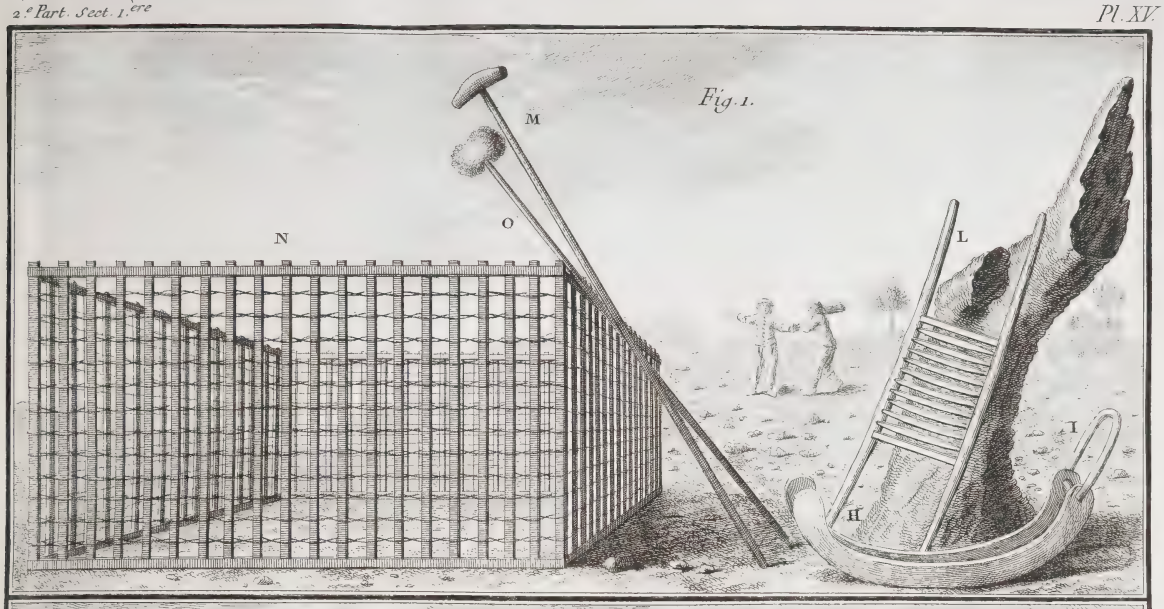
Fig. 2.

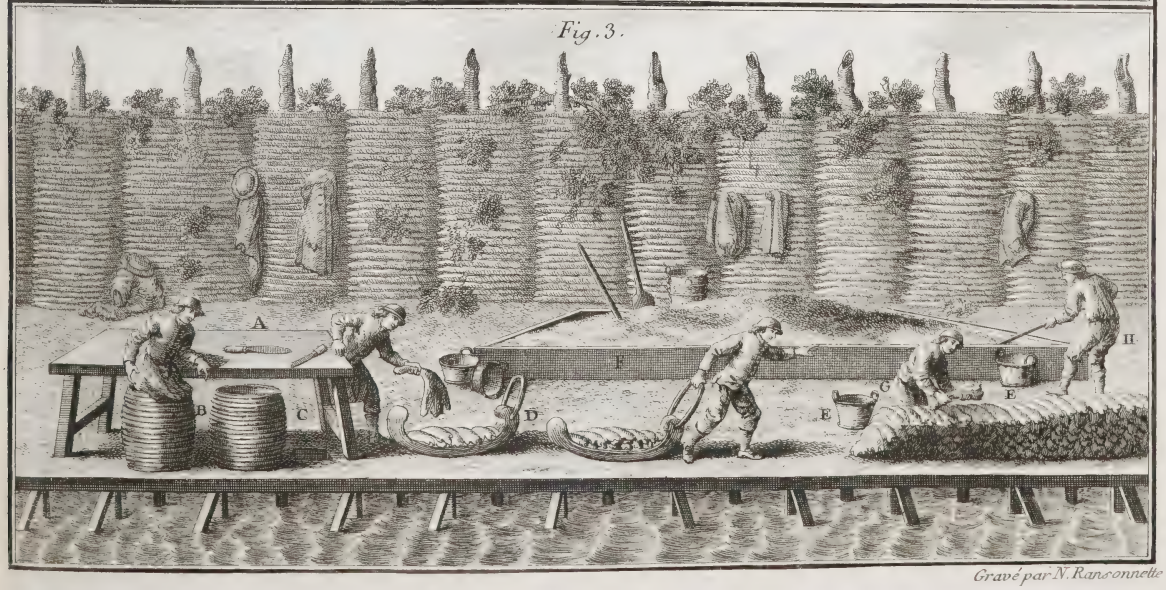
Angel. Moitte Sculp.

MHUCB

Fig. 1.

Fig. 2.





Gravé par N. Ransonnette

Fig. 1.

Fig. 2.

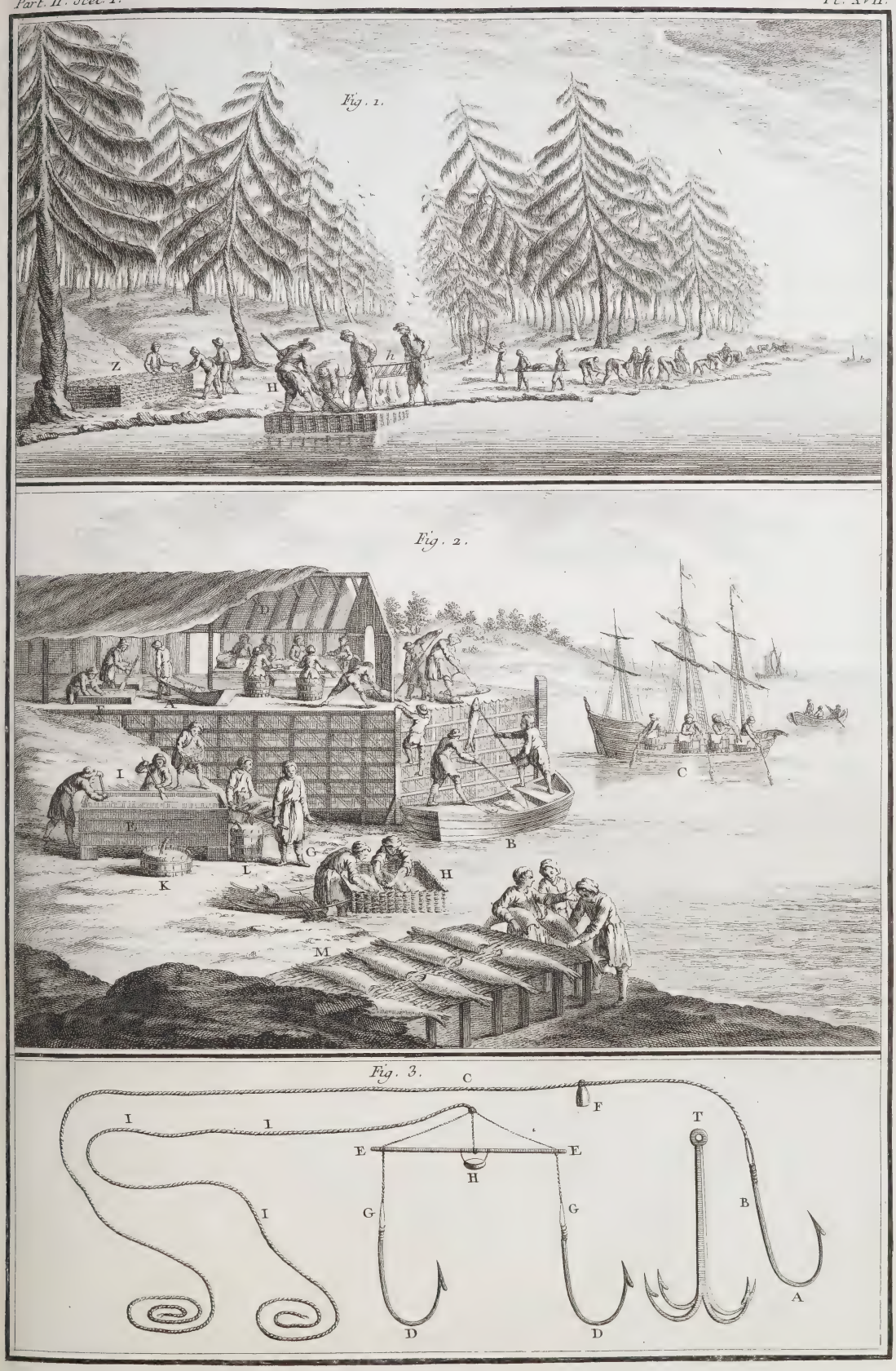


Fig. 1.
Z
H
h
Fig. 2.
D
A
F
I
E
K
L
G
H
B
C
M
Fig. 3.
C
F
I
I
E
E
H
T
I
G
G
B
A
D
D

RPJCB

Elisab. Helen. Motte Sculp.

RPJCB

Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 3.

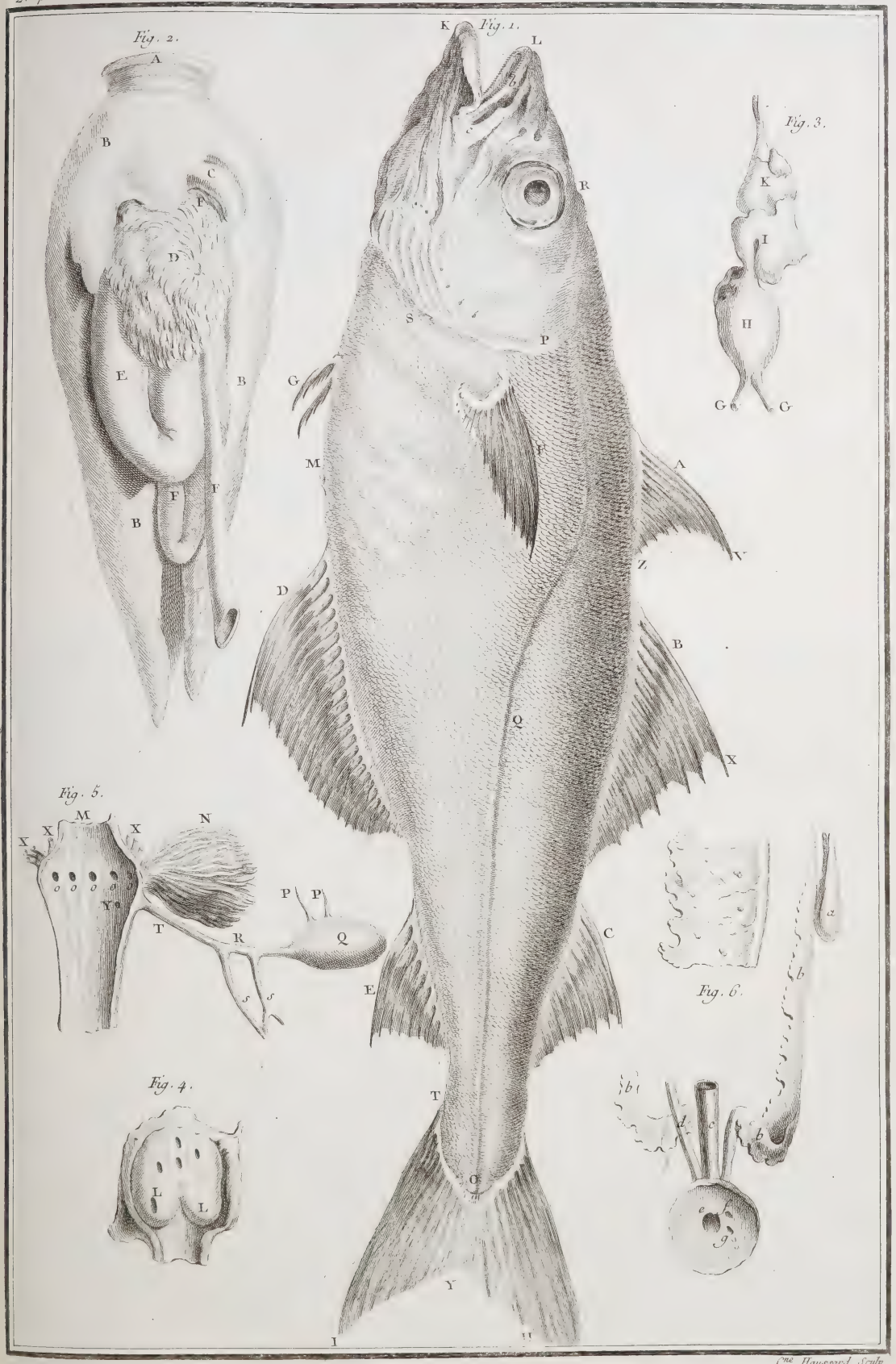


Fig. 1.
Fig. 2.
Fig. 3.
Fig. 4.
Fig. 5.
Fig. 6.
Cne Haussard Sculp

Colin

Fig. 1.

Officier

Fig. 2.

Fig. 3.

Cne Haussard Sculp.

RPJCB

Fig. 3.

Fig. 2.

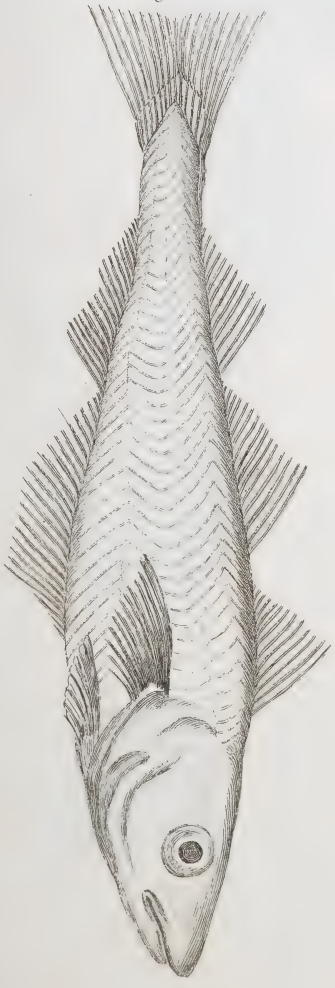
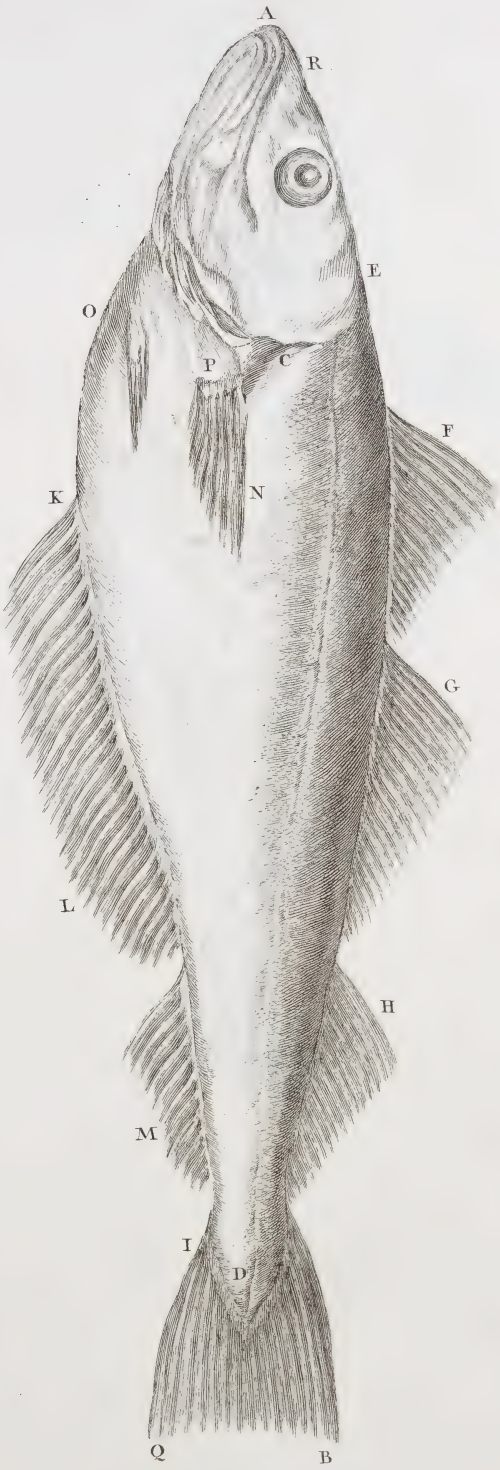
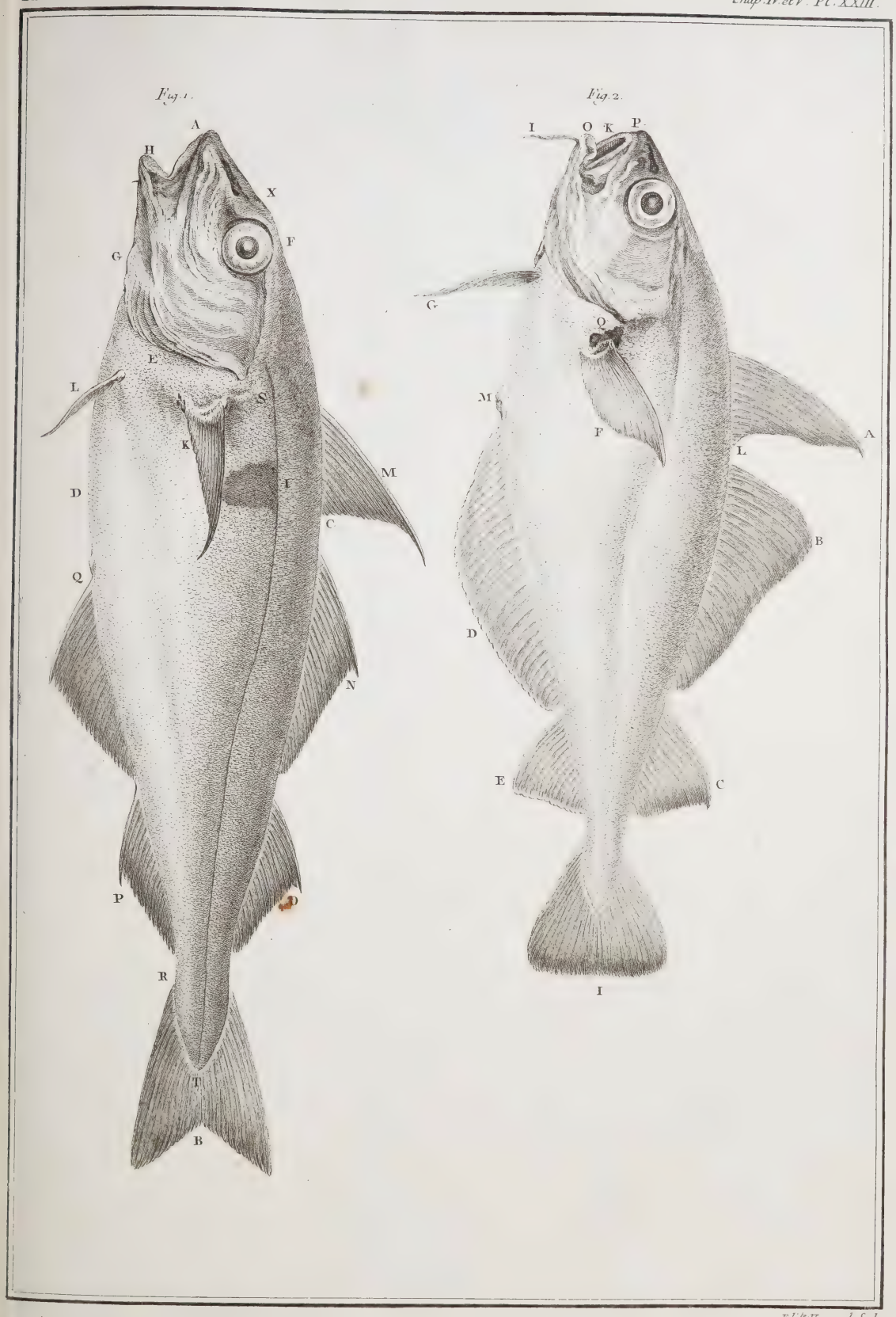


Fig. 1.



Melan. Moitte Sculp.



Eli.te Haussard. Sculp

Fig. 1.

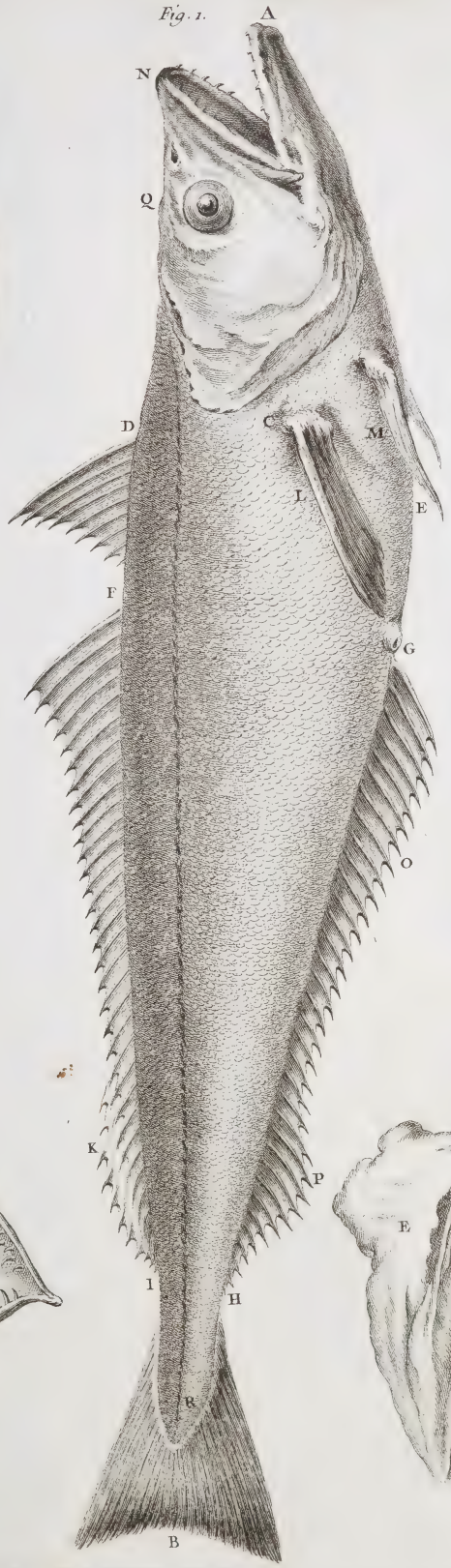
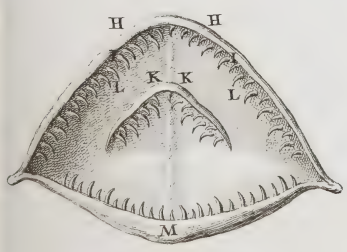


Fig. 5.

Fig. 4.

Fig. 2.

Fig. 3.



Fleth. Haussard Sculp.

Jne Hauvard Sculp.

Capelan de l'Amerique Septentrionale.

Fig. 1.

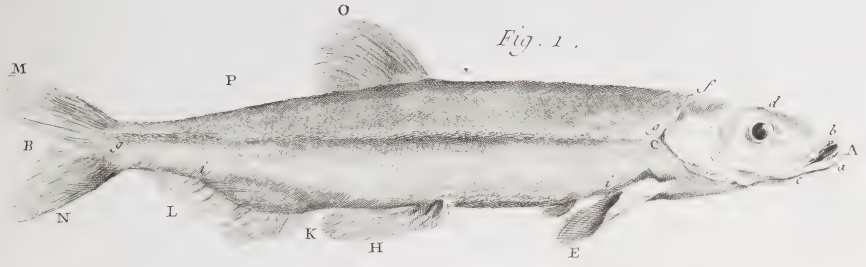


Fig. 2.

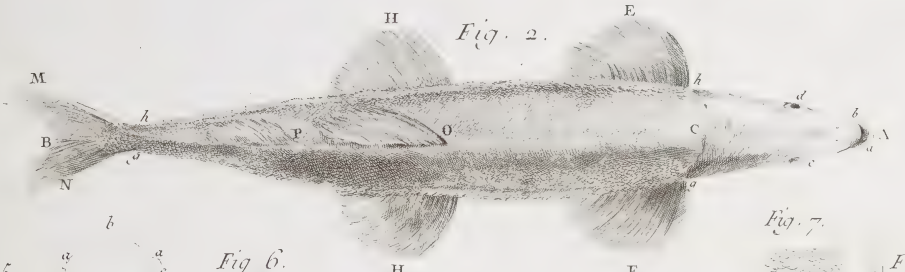


Fig. 5.

Fig. 6.

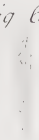


Fig. 7.

Fig. 4.

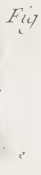


Fig. 8.

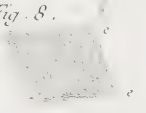


Fig. 3.

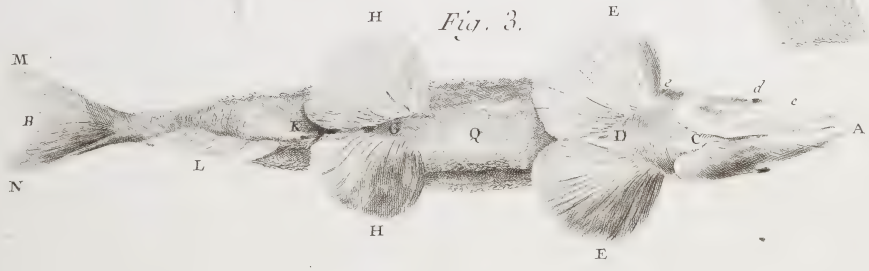


Fig. 9.

Fig. 11.

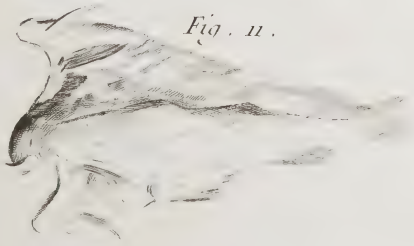


Fig. 10.

RPJCB

Fig. 4. Yact de Norvege

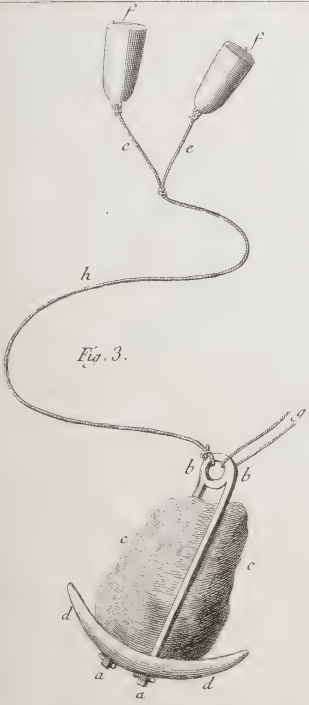


Fig. 3.

Fig. 2

Fig. 1

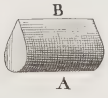
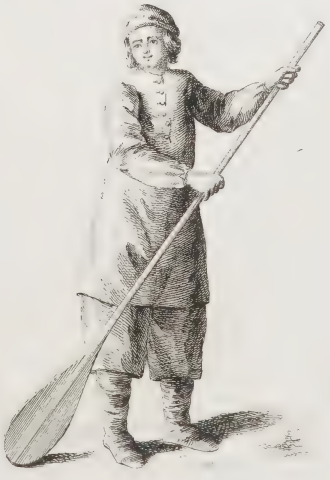


Fig. 5 Pecheur de Norvege



Dessiné et Gravé par N. Ransonnette.

ПРАСВ

TRAITÉ GÉNÉRAL
DES PESCHES.

SECONDE PARTIE. SECONDE SECTION.

TRAITÉ GÉNÉRAL DES PÊCHES;

ET

HISTOIRE DES POISSONS,

OU

DES ANIMAUX QUI VIVENT DANS L'EAU.

SECONDE PARTIE. II. SECTION.

DU SAUMON, & des Poiſſons qui y ont rapport.

Remarques générales ſur les Saumons, & les Poiſſons qui forment cette claſſe.

MON intention étant, comme j'en ai prévenu au commencement de la premiere Section de cette ſeconde Partie, de me borner à parler des poiſſons qui ſont un objet de commerce, ainſi que de ceux qui ſont d'un uſage familier, & qui fourniſſent aux Pêcheurs l'intérêt des dépenſes qu'ils ſont obligés de faire, & la récompenſe de leurs pénibles travaux; c'eſt dans la vue de remplir cette tâche, que, dans la premiere Section, j'ai traité des poiſſons qui ſont de la famille des Morues; ces mêmes raiſons me déterminent à conſidérer dans cette ſeconde Section, le Saumon proprement dit, auquel je joindrai pluſieurs poiſſons qu'on peut regarder comme étant de la même famille, tels que les Truites, les Eperlans, &c, &c.

Il convient de commencer par rapporter les caracteres communs aux poiſſons de la famille des Saumons, dont il s'agira dans cette ſeconde Section.

Ces poiſſons qui reſpirent l'eau par les ouies, & ſe multiplient par des œufs, ſont à arêtes & à écailles; ils ont un ſeul aileron ſur le dos, vers le milieu de la longueur du poiſſon, *A*, *Pl. I*, *Fig. 1*, & de plus un petit appendice carti-

lagineux *B*, entre l'aileron *A* & celui de la queue *C*; ce petit aileron *B* n'a point de nervures, comme les autres ailerons & nageoires qui ſont compoſés d'un nombre de rayons ſouples & point piquants, étant liés par une membrane; le petit aileron cartilagineux paroît formé par un ſimple prolongement de la peau; quand le poiſſon ſort de l'eau, cet appendice eſt gluant au toucher, & cette partie fournit un caractere diſtinctif des poiſſons de la famille du Saumon, qu'on peut dire *Monoptérygiens avec appendice*, ce qui les diſtingue de quantité de poiſſons qui ſont *Monoptérygiens ſans appendices*. Ces poiſſons ont ſous le ventre, derriere l'anus *D*, un aileron *E* dont les rayons ſont inclinés vers l'arriere; le plus long *h*, eſt le plus proche de l'anus, tous les autres diminuent de longueur en approchant de *k*.

L'aileron de la queue *C*, qui termine la longueur du poiſſon, paroît plus ou moins échancré ſuivant qu'il eſt plus ou moins étendu. Et à cette occaſion M. Le Roy, Commiſſaire de la Marine à Breſt, m'a fait remarquer que quand cet aileron étoit replié ſur lui-même, comme lorſque le poiſſon eſt mort, les rayons les plus longs *b m*, en ſe rapprochant, font paroître l'échancrure conſidérable; de ſorte qu'elle forme un angle aigu, *Fig. 2*; mais que quand il eſt étendu, comme dans la *Figure* 1, les parties *b m* étant écartées l'une de l'autre, l'échancrure paroît arrondie. Cependant entre les poiſſons du genre que nous traitons, les uns ont l'aileron échancré par un angle rentrant comme une queue d'hirondelle, d'autres par une courbe qui rentre du côté du corps, & d'autres l'ont coupé preſque quarrément.

Tous les poiſſons de cette famille ont une nageoire *F* derriere chaque ouie, & deux autres ſous le ventre en *G*, à-peu-près à l'à-plomb de l'aileron du dos *A*. La plupart de ces poiſſons ont une eſpece de petit bourrelet, ou gonflement adipeux *H* à l'endroit où l'aileron de la queue s'attache à l'extrémité de leur corps; il y a auſſi une petite protubérance cartilagineuſe à l'articulation des nageoires *F* & *G*, ainſi qu'à l'attache des ailerons *A* & *E*. Ces ailerons & nageoires ſont formés par des nervures ſouples & point piquantes, quelquefois rameuſes, comme on voit *Pl.* II, *Fig.* 7, qui ſont liées les unes avec les autres par une membrane plus ou moins épaiſſe, qui eſt ſouvent graſſe, délicate & bonne à manger. A côté du plus long rayon de l'aileron du ventre, on en apperçoit ſouvent un détaché des autres qui ſemble un barbillon.

En voilà ſuffiſamment pour établir le caractere des poiſſons de la famille des Saumons; nous entrerons dans bien d'autres détails, lorſqu'il s'agira des eſpeces.

Idée générale des différents Poiſſons que les Auteurs ont rangés dans la claſſe des Saumons.

Les Auteurs ont rapporté à cette famille beaucoup de différentes eſpeces de poiſſons ; pluſieurs me paroiſſent être de ſimples variétés, quelques autres me ſemblent devoir être rapportés à des genres différents ; enfin, il y en a qui me ſont abſolument inconnus.

Dans le commerce, on diſtingue trois eſpeces de Saumons ; on conſerve le nom de *Saumons* à ceux, *Fig.* 1, qui ſont parvenus à leur groſſeur : on appelle *Grills*, *Tocans*, ou *Saumonneaux*, &c, les petits Saumons, *Fig.* 3, ſans s'embarraſſer ſi leur petiteſſe vient de ce qu'ils ſont jeunes, ou s'il eſt de leur eſſence de ne devenir jamais plus grands ; enfin, on nomme *Bécards* les Saumons qui ont la mâchoire d'en-bas crochue, ſe relevant par le bout vers celle d'en haut, *Fig.* 2. J'en parlerai expreſſément dans la ſuite.

Mais outre ces poiſſons, qui ſont de vrais Saumons, on doit comprendre dans cette famille bien d'autres eſpeces de poiſſons ; & ſans nous écarter du ſentiment de la plupart des Auteurs, nous y réunirons tous ceux qui, comme le Saumon, ont entre l'aileron du dos & celui de la queue, le petit appendice charnu dont nous avons parlé ; l'Eperlan doit être donné pour exemple.

De ce genre ſont encore inconteſtablement les Truites, puiſque, comme nous le dirons dans la ſuite, il eſt ſouvent difficile de diſtinguer une groſſe Truite d'un Saumon de médiocre groſſeur.

Belon comprend dans une même famille le Saumon, la Truite, le Tacon ou Tocan, le Thymale ou Themero, le Sarion, le Lavaret, le Carpion, l'Umbre ou Humble, & l'Eperlan. Tous ces poiſſons ont le petit appendice charnu *B*, entre l'aileron du dos & celui de la queue. Je me propoſe de parler dans la ſuite de ces différents poiſſons ; je préviens ſeulement que j'inſiſterai peu ſur ceux qui ſe pêchent en Italie, en Savoie, à Geneve, dans le Nord, en un mot, ſur ceux dont je ne pourrois parler que d'après les Auteurs ; n'ayant pas été à portée de les examiner par moi-même, je me contenterai de les indiquer par des notes abrégées, ou par les éclairciſſements qu'ont bien voulu me communiquer des Savants qui étoient ſur les lieux où ces poiſſons ſe trouvent aſſez abondamment : mais je parlerai le plus exactement qu'il me ſera poſſible des eſpeces dont on fait le plus grand uſage, & qui entrent dans le commerce.

CHAPITRE PREMIER.

Du Saumon proprement dit, ou Franc-Saumon.

Salmo omnium ferè Autorum. Salmo roſtro ultrà inferiorem maxillam ſæpe prominente.

RÉFLEXIONS PRÉLIMINAIRES.

IL y a des Auteurs qui font dériver le nom de *Salmo* de *Saltare*, parce qu'il s'élance au-deſſus de l'eau; d'autres de *Sal*, parce qu'on en ſale beaucoup; mais je n'inſiſterai point ſur ces étymologies.

Il y en a qui donnent différents noms aux Saumons ſuivant leur groſſeur: ils nomment les plus petits *Digitales*, ceux qui ſont plus gros *Salares*, encore plus gros *Sariones*, enfin ceux qui ont acquis leur groſſeur *Salmones*: on a encore diſtingué les Saumons par différentes épithetes qu'on tire de leur couleur.

Comme les Saumons ſont meilleurs dans certaines rivieres que dans d'autres, on a auſſi voulu les diſtinguer par le nom du lieu où ils ont été pris; mais on voit que toutes ces circonſtances, dont nous parlerons dans la ſuite, ne forment point des eſpeces différentes: J'entre en matiere.

On prend des Saumons qui égalent la groſſeur des Morues: Belon dit qu'il s'en trouve qui ont trois coudées de longueur, & qui ſont gros comme la cuiſſe. Je crois qu'il eſt bien rare d'en prendre de cette taille; mais j'en ai vu de beaucoup plus gros que celui que je vais décrire, qui me paroît être d'une taille moyenne.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription d'un Saumon par ſes parties extérieures.

CE Saumon avoit vingt-huit pouces de longueur totale, ou de *K* en *C*, *Pl. I*, *Fig.* 1; la peau eſt épaiſſe, délicate quand elle eſt cuite, & peu adhérente à la chair; les écailles, qui tiennent aſſez fortement à la peau, ſont petites & minces, plus ou moins grandes ſuivant la groſſeur du poiſſon; néanmoins celles du dos le ſont plus que les autres: leur forme eſt ovale, leur grand diametre étant à-peu-près de deux ou trois lignes, elles ſe recouvrent comme les ardoiſes ſur un toit; & les inférieures ſont preſque entiérement recouvertes par les ſupérieures; ou, pour parler comme les Couvreurs, le pureau eſt fort petit par comparaiſon à la grandeur totale des écailles.

Au ſortir de l'eau, le dos des Saumons paroît d'un bleu foncé; quelque temps après les couleurs s'éclairciſſent un peu. C'eſt une remarque que M. *Le Roy* a faite ſur nombre de Saumons; mais cette couleur n'eſt pas toujours la même.

Les côtés ont des reflets comme dorés, le ventre eſt blanc argenté, & plus bas il eſt blanc mat, ainſi que le deſſous de la gorge.

La tête des Saumons n'eſt pas proportionnellement au corps auſſi groſſe que celle des Morues; elle eſt menue & alongée: quand la gueule eſt fermée, le muſeau forme un coin qui n'eſt pas fort obtus, le deſſus de la tête eſt un peu applati; l'ouverture de la gueule eſt aſſez grande; les deux mâchoires ſont à-peu-près de même longueur; s'il y en a une qui excede l'autre, c'eſt celle d'en haut.

Quand nous donnerons quelques dimenſions,

ſions ; il faut toujours ſe ſouvenir que nous les prenons ſur un poiſſon qui avoit vingt-huit pouces de longueur totale; ceci bien entendu, depuis l'extrémité *K*, juſqu'au centre de l'œil *a*, il y a un pouce neuf lignes.

Le diametre de l'œil eſt de ſix lignes, la prunelle eſt noire & l'iris argentée ayant une légere teinte jaune ou verte : on apperçoit ſur le muſeau deux trous *o* qui ſont les narines ; elles ſont un peu plus près de l'œil que de l'extrémité du muſeau.

Les opercules des ouies ſont formés de quatre feuillets oſſeux, minces, flexibles, réunis & recouverts par une membrane épaiſſe quand les Saumons ſont gras, & argentée, ſouvent marquée de quelques taches, la plupart rondes & de groſſeurs inégales ; il y a depuis l'extrémité *K*, du muſeau juſqu'au bord *P* de cet opercule, cinq pouces, trois ou quatre lignes.

La mâchoire inférieure eſt bordée d'un rang de dents fort aiguës, recourbées vers le dedans de la gueule; la mâchoire ſupérieure eſt bordée de deux rangs de dents un peu plus fortes; entre ces dents, tant de la mâchoire ſupérieure que de l'inférieure, il y a nombre de petites dents ou aſpérités diſtribuées ſans ordre ; on voit quelquefois deux rangs de dents au palais ; il y en a ſur le devant quelques-unes plus petites : le reſte du palais n'a point de dents ; mais dans le goſier, il y en a quelques-unes qui ſont fort aiguës & courbées vers le dedans ; peut-être que dans de très-gros & vieux Saumons ces dents s'attachent fermement à la mâchoire ; mais dans des Saumons aſſez gros, je les ai trouvé branlantes; de ſorte qu'on ne les ſentoit point en enfonçant le doigt dans la gueule, mais bien en le retirant ; & ayant voulu faire cuire une mâchoire pour la décharner plus aiſément, les dents ſe ſont détachées, ainſi leur attache étoit cartilagineuſe.

La langue *N N*, *Fig.* 7, eſt épaiſſe, creuſée en cuilleron, garnie de quelques rangées de petites dents courbées vers le dedans ; & quelquefois ſur le devant quelques-unes plus grandes que les autres qui ſont indiquées par *o o*, *Fig.* 7; mais je préviens que je n'en ai jamais vu d'auſſi grandes que celles qui ſont repréſentées en *o o*, *Fig.* 7.

On apperçoit de chaque côté quatre branchies ; qui, à la partie concave, ſont garnies de deux rangées de tubercules cartilagineuſes ſemblables à des dents, & de plus hériſſées d'aſpérités. Ces eſpeces d'apophyſes ſont moins conſidérables à la partie poſtérieure qu'à l'antérieure, les franges de ces branchies ſont doubles.

A treize pouces du muſeau, eſt le grand aileron du dos *A*, l'attache de cet aileron au dos du poiſſon occupe une longueur d'environ trois pouces & demi ; il eſt formé par quinze rayons, dont les plus grands ſont branchus à leur extrémité ; ils s'inclinen tous vers l'arriere, & forment un triangle dont la pointe eſt en *A*.

Du bout du muſeau au petit appendice membraneux *B*, il y a vingt pouces ; la largeur de cet appendice à l'endroit de ſon attache au poiſſon, eſt de douze à treize lignes. Nous avons déja dit qu'on n'y diſtinguoit point de nervures ; il ſemble n'être formé que par la peau ; il eſt de couleur brune.

Du muſeau au commencement de l'aileron de la queue en *I*, il y a vingt-quatre pouces ; & comme nous en avons prévenu la longueur totale du poiſſon de *K* en *C*, eſt de vingt-huit pouces, l'aileron de la queue *b c m* eſt brun, l'extrémité eſt taillée en portion de cercle, dont la concavité eſt du côté du corps; quand il n'eſt pas bien étendu, il paroît plus fourchu, il eſt formé à-peu-près de dix-neuf nervures dont pluſieurs ſont branchues. Cet aileron, étant étendu autant qu'il peut l'être, a environ cinq pouces de *b* en *m*.

L'aileron *E* de derriere l'anus eſt à dix-neuf pouces ſix lignes du muſeau ; il eſt blanchâtre, charnu, formé de douze à treize nervures ; les premieres ſont menues & ſimples, les autres ſont branchues à leur extrémité ; il a un peu plus de trois pouces à ſon inſertion au corps du poiſſon, les nervures s'inclinent vers l'arriere.

L'articulation des nageoires *F* de derriere les ouies eſt à neuf pouces du muſeau *K*; elles ſont brunes par les extrémités, & formées de quatorze nervures : la premiere, qui eſt la plus longue, eſt ſimple, elle a quatre à cinq pouces de longueur ; les autres, qui ſont plus courtes, ſont branchues. (*Pl. II, Fig.* 7).

Les nageoires *G* du ventre ſont à douze ou treize pouces du muſeau, l'anus *D* eſt à dix-neuf pouces : ces nageoires *G* ſont blanchâtres, ayant ſeulement un peu de brun ſur le bord ſupérieur, & quelquefois chargées de mouchetures ; chacune eſt formée de neuf ou dix nervures la plupart branchues ; il y a à la partie ſupérieure de l'articulation de ces nageoires une apophyſe écailleuſe, blanche & aſſez ſenſible.

Après avoir donné les dimenſions du poiſſon que je décris, conſidéré ſuivant ſa longueur, je vais dire quelque choſe de ſa groſſeur : la largeur verticale *a b*, priſe vis-à-vis de l'œil, eſt de deux pouces huit lignes & demie, en *c d* de cinq pouces, en *e f* cinq pouces neuf lignes, & en *g h* de quatre pouces; enfin vers *k* de deux pouces.

En jettant les yeux ſur la Figure 1, on voit que le dos des Saumons eſt un peu vouté, & que ce poiſſon n'eſt pas fort ventru ; mais cela n'eſt pas exactement vrai dans tous les Saumons ; car quand les femelles ſont remplies d'œufs, elles ont le ventre fort gros, *Pl. I*, *Fig.* 2, & cette groſſeur augmente

encore quand elles ont l'eſtomac rempli d'alimens; auſſi prétend-on aſſez généralement qu'on ne peut diſtinguer sûrement les Saumons mâles des femelles qu'en leur preſſant le ventre, qu'aux femelles il ſuinte une limphe ſanguinolente, & aux mâles une limphe laiteuſe; mais quand les femelles ſont très-remplies d'œufs, on les diſtingue très-bien des mâles par la groſſeur de leur ventre. Il ne ſera pas hors de propos de rapporter ici une obſervation du Docteur Meſplez, qui demeure près la Naſſe de Peyre horade: il dit que les Pêcheurs ayant pris un poiſſon qui avoit le ventre d'une groſſeur extraordinaire, il l'ouvrit & trouva qu'il étoit rempli d'une maſſe d'œufs conſidérable qu'il eſtima peſer ſept livres; le poiſſon vuidé de ſes œufs, qui étoient rouges & gros comme des petits pois, peſoit vingt-cinq livres; ſa chair n'étoit pas de bonne qualité; il remontoit le Gave pour ſe décharger de ſes œufs: on voit par cette obſervation, que les poiſſons qui fraient perdent beaucoup de leur qualité.

Les lignes latérales *P H*, qui ſont peu apparentes, ſe prolongent d'un bout à l'autre du corps du poiſſon ſuivant une ligne droite qui eſt un peu plus près du dos que du ventre; elles commencent en *P* derriere les opercules des ouies, & ſe terminent en *H* à la naiſſance de l'aileron de la queue.

Ordinairement il y a des taches, tantôt d'une couleur, & tantôt d'une autre, ſouvent noires, quelquefois brunes, jaunes, griſes, ou un peu rougeâtres; & ſuivant quelques-uns, leurs couleurs changent dans les différentes ſaiſons; elles ſont aſſez ſouvent rondes & irréguliérement diſtribuées ſur les écailles de ce poiſſon; preſque toutes ſont au-deſſus des lignes latérales *P H*, quelques-unes au-deſſous, mais en petite quantité, comme on le voit *Pl. I*, *Fig.* 2.

Je crois qu'on peut regarder la couleur de ces taches, & même la couleur générale des poiſſons, comme des variétés, & ſe diſpenſer d'en faire des eſpeces différentes, qu'on a nommées *Salmo maculis cinereis*; *Salmo cinereus aut griſeus*; car je ne regarde ces circonſtances que comme des jeux de la nature. Si ceux qui ont des taches brunes ſont très-charnus, ſi leur chair eſt fort délicate, s'ils ſont ſinguliérement vifs, c'eſt probablement parce qu'ils ſe ſont trouvés dans des eaux vives qui leur convenoient, & à portée de prendre de bonne nourriture. Je crois qu'il en eſt des différentes couleurs des poiſſons, comme des poils des quadrupedes & des plumes des oiſeaux qui varient infiniment, ſans que pour cela on en faſſe des eſpeces différentes.

ARTICLE II.

Deſcription du Saumon par ſes parties intérieures.

LA colonne épiniere eſt formée par environ cinquante-ſix vertebres, la capacité de l'abdomen eſt formée par ſoixante-ſix côtes, trente-trois de chaque côté, y compris les apophyſes tranſverſales. La poitrine, comme dans les autres poiſſons ronds, eſt ſéparée de l'abdomen par le diaphragme qui eſt aſſez épais, & les viſceres, contenus dans l'abdomen, ſont renfermés par le péritoine qui eſt de couleur de chair; cependant cette couleur n'eſt pas la même dans tous les Saumons: le cœur eſt anguleux & n'a qu'une cavité; la veine cave, qui s'épanouit au ſortir du cœur, y forme comme une oreillette; le foie eſt grand, d'un rouge foncé, il n'a qu'un lobe; il eſt plat ſur une de ſes faces, convexe ſur l'autre; il a par en bas quelques échancrures, il touche au ventricule, & eſt placé du côté gauche; la veſſicule du fiel eſt d'un verd foncé.

Le ventricule eſt capable de s'étendre; car on dit qu'on trouve dedans des poiſſons tout entiers; il eſt long & épais, & eſt une prolongation de l'œſophage; il eſt ſitué à la partie moyenne de l'abdomen; & après avoir deſcendu d'une certaine quantité, il ſe replie & remonte juſques près le diaphragme, où il ſe replie encore; & en cet endroit eſt le pylore, qui eſt repréſenté en *A*, *Fig. 4*, étant ouvert, pour faire voir un bourrelet *B*, qui forme à l'entrée du pylore une eſpece de valvule: on apperçoit en *D* un grand nombre d'appendices vermiculaires, & en *E* les ouvertures de ces appendices: *K*, eſt le canal colidoque: *I*, ſon inſertion; enfin, l'inteſtin ſe replie pour s'étendre juſqu'à l'anus; & dans ce trajet ſon diametre augmente: *F*, *Fig. 5*, repréſente un morceau du gros inteſtin ouvert pour faire voir des feuillets qui doivent être très-minces, roulés en ſpirale; ils ſont attachés aux parois intérieures de l'inteſtin, & en *H* ſont de petits mamelons glanduleux qui tapiſſent en partie l'intérieur de l'inteſtin.

Les femelles ont deux ovaires contenant un nombre conſidérable d'œufs qui ſont rouges, ou couleur de ſaffran, gros comme des pois, ou comme un grain de groſeille rouge. Chaque œuf a paru à M. le Roy être rempli de deux ſortes de liqueurs de différentes couleurs qu'on ne peut diſtinguer en regardant l'œuf oppoſé au jour; mais en le preſſant dans l'eau, on voit d'abord ſortir comme une eau graſſe & blanche qui nage ſur ce fluide; & enſuite une autre liqueur qui tombe au fond, celle-ci eſt jaune; cependant ces œufs étant cuits ne paroiſſent

pas blancs, ce qui devroit arriver ſi ces liqueurs étoient contenues dans des membranes propres. Quand les liqueurs ſont exprimées, l'enveloppe générale ſemble une pellicule blanche & flexible.

La Figure 6, *L L*, repréſente une petite portion de l'ovaire dépouillée en partie de ſon enveloppe commune pour faire voir les feuillets *M* qui ſont parſemés d'œufs, dont tout l'ovaire eſt rempli.

La veſſie pneumatique n'eſt pas épaiſſe; elle s'étend de toute la longueur de l'abdomen, & eſt ſituée le long de l'épine du dos, dont néanmoins elle ſe détache aſſez aiſément.

On trouve encore le long de l'épine les reins au nombre de deux qui ont une forme alongée & pyramidale: la rate eſt noirâtre ou d'un rouge obſcur: la chair de ce poiſſon eſt plus ou moins rouge dans les uns que dans les autres; ce rouge perd de ſa vivacité à la cuiſſon; mais il augmente dans le ſel.

On verra dans la ſuite que quelques-uns prétendent que dans certaines circonſtances la chair des Saumons devient blanche; & il eſt certain qu'il y a des Saumons qui l'ont beaucoup moins rouge que d'autres.

La chair des Saumons ſe leve par grands feuillets, qui ſont autant de muſcles contenus dans une enveloppe propre qui eſt blanchâtre, ces forts muſcles font que ce poiſſon a beaucoup de force pour remonter les cataractes.

Quoique cette chair ſoit délicate & d'un goût agréable, comme elle a peu de goût, on s'en laſſe aiſément; ainſi, il lui faut un aſſaiſonnement relevé, & on le trouve plus appétiſſant quand il a pris un peu de ſel. Nous rapporterons dans la ſuite les différentes préparations qu'on lui donne.

Article III.

Que le Saumon ſe plaît à paſſer de l'eau de la Mer dans les Rivieres.

On prend très-rarement des Saumons dans les filets qu'on tend à la mer & au large pour chaſſer toutes ſortes de poiſſons; cependant, c'eſt un poiſſon de mer que les Pêcheurs regardent comme littoral, parce qu'ils ne le prennent que près des côtes, dans les parcs, & les filets qu'on tend au bord de la mer, particuliérement vers l'embouchure des rivieres; peut-être que ces poiſſons ſe tiennent une partie de l'année dans les grands fonds, peut-être auſſi qu'ils ſont en grande partie de paſſage, & qu'il nous en vient du Nord. Cette conjecture deviendra probable quand on verra dans la ſuite qu'il y en a beaucoup dans le Nord, en Suede, en Norwege, en Danemarc, en Irlande, en Ruſſie, au Nord de l'Ecoſſe, & dans l'Amérique ſeptentrionale. Ces poiſſons qui paſſent la plus grande partie de leur vie dans l'eau ſalée, ſont portés par inſtinct, à remonter dans les rivieres, même juſqu'à leur ſource, lorſqu'ils y trouvent ſuffiſamment d'eau & la nourriture qui leur convient.

Il y a peu de rivieres en France qui aient un cours plus étendu que la Loire; on y pêche des Saumons depuis ſon embouchure juſqu'auprès de ſa ſource; les petits ſont communs à Saint-Etienne en Forez, même au Puy en Velay, & l'on en prend de gros à Saint-Chaumont.

Ce n'eſt pas le ſeul poiſſon qui paſſe de l'eau ſalée dans l'eau douce: nous aurons occaſion dans la ſuite d'en citer bien d'autres; mais ils n'ont pas tous la même inclination; quelques-uns qui ſe plaiſent dans l'eau ſaumâtre, reſtent dans les endroits où la marée ſe fait ſentir: d'autres paſſent dans l'eau tout-à-fait douce; mais ils ſe fixent aux endroits où ils trouvent apparemment tout ce qui leur eſt néceſſaire. Il n'en eſt pas de même des Saumons: ils ne reſtent pas long-temps dans un même endroit; quelquefois ils s'approchent du rivage & entrent dans les anſes, puis ils ſe portent où l'eau eſt profonde, toujours en remontant vers la ſource des rivieres, où cependant on n'en trouve guere que de petits, les gros ſe tiennent où il y a plus d'eau.

Ils ſe plaiſent dans les eaux vives & claires qui coulent ſur un fond de ſable pur ou de gravier; c'eſt à cette raiſon qu'on peut attribuer la quantité conſidérable de Saumons qui entrent dans certaines rivieres, pendant qu'il s'en trouve peu dans d'autres quoiqu'elles ſe déchargent pareillement dans la mer. Et ſouvent après avoir remonté dans une grande riviere un eſpace aſſez conſidérable, ils la quittent pour paſſer dans un ruiſſeau dont l'eau eſt plus vive.

Le fait eſt donc certain; les Saumons ſe portent avec avidité à paſſer dans les rivieres; ainſi c'eſt avec raiſon que Rondelet dit que les Saumons aiment tellement l'eau douce, qu'ils remontent dans les fleuves & les ruiſſeaux juſqu'à leur ſource; je n'en puis douter en ayant vu de gros à Saint-Chaumont & même plus haut dans la Loire; il faut pour cela, comme le remarque Geſner & d'autres Auteurs, qu'ils aient franchi un nombre de pieges qu'on leur a tendus pour les prendre

au paſſage. Cet Auteur & beaucoup d'autres diſent qu'ils s'élancent pour cela fort haut au-deſſus de l'eau, qu'ils franchiſſent des cataractes qui ont plus de huit pieds de hauteur; & Camden fait mention d'une ſemblable merveille qu'on trouve dans Pembroke-Shire, où la riviere du Zing tombe dans la mer ſi perpendiculairement & de ſi haut qu'on s'arrête pour admirer la force & l'adreſſe avec laquelle les Saumons la franchiſſent pour paſſer de la mer dans cette riviere. Cet endroit ſe nomme pour cette raiſon *le ſault du Saumon*.

Michel Drayton dit qu'à cette cataracte les Saumons, pour vaincre la force du courant, prennent leur queue dans leur gueule pour bander leur corps comme un arc, & qu'ayant la forme d'un cercle leur corps ſe redreſſe avec une très-grande force; que s'ils manquent leur coup, ils recommencent la même manœuvre, juſqu'à ce qu'ils aient ſurmonté l'obſtacle: je crois que tout cela ſe réduit à dire, que quand un Saumon a à vaincre un courant très-rapide, il plie beaucoup ſon corps, pour qu'en donnant des coups de queue très-vifs il acquiere la force qui lui eſt néceſſaire pour ſurmonter la réſiſtance du courant. Nous aurons occaſion, en parlant de la pêche du Saumon, de rapporter pluſieurs faits auſſi ſinguliers que celui que nous venons de citer. Tous ces faits ſont bien conſtatés, & d'une notoriété qui ne permet pas d'en douter.

Mais quelle raiſon les détermine à quitter l'eau ſalée pour paſſer dans l'eau douce? c'eſt un point ſur lequel on n'eſt pas d'accord. Le ſentiment le plus généralement adopté par les Naturaliſtes, eſt que les Saumons remontent dans les rivieres pour y frayer, & y dépoſer leurs œufs. Cependant, d'autres penſent qu'ils dépoſent leurs œufs à la mer, & qu'ils remontent dans les rivieres pour, au moyen de la nourriture qu'ils y trouvent, s'y rétablir de la maladie du fray & y engraiſſer; mais on verra dans la ſuite que preſque tous les Saumons qui entrent dans les rivieres, ſont en chair, même aſſez gras, & point dans un état de maladie.

D'autres, au contraire, regardent l'eau douce comme pernicieuſe aux Saumons; ils veulent qu'elle leur occaſionne la difformité de la mâchoire inférieure qu'ont les Bécards, & ſoutiennent que les Saumons n'entrent dans les rivieres que pour ſe débarraſſer d'un inſecte qui les attaque à la mer, & qui périt dans l'eau douce. Il eſt vrai qu'il y a des inſectes qui s'attachent aux Saumons, M. de Montaudouin m'en a envoyé de Nantes, & il y en a qui croient que ces inſectes périſſent dans l'eau douce; cependant on en trouve ſur des Saumons qui ont ſéjourné aſſez longtemps dans les rivieres, & cela n'eſt pas particulier aux Saumons; car quantité d'autres poiſſons ſont attaqués par des inſectes: mais, indépendamment de cet inſecte, ceux qui penſent que l'eau douce eſt pernicieuſe aux Saumons, ſoutiennent que, bien loin d'y engraiſſer, ils y deviennent maigres, de mauvais goût, & qu'ils mourroient s'ils ne retournoient pas dans l'eau ſalée.

Ceux qui penſent que les Saumons paſſent dans l'eau douce pour ſe délivrer d'un inſecte qui les fatigue, font remarquer qu'ils ont ſous le ventre des égratignures qu'ils attribuent à la morſure de ces inſectes; mais il eſt bien plus probable que ces égratignures viennent, ou de ce qu'ils frottent ſur le gravier, dans des endroits où il y a peu d'eau, ou de ce qu'ils ſe les ſont faites lorſque les femelles dépoſent leurs œufs, & les mâles leur frai; car ces petites plaies ne reſſemblent point à des morſures d'inſectes; ce ſont de vraies égratignures. Enfin, pluſieurs prétendent que ce ſont des bleſſures que leur ont fait les Marſouins: on trouve effectivement des Saumons mutilés par les Marſouins; mais les plaies que leur font ces animaux voraces ne reſſemblent point aux égratignures dont il s'agit.

Quelle contrariété de ſentiments! les uns veulent qu'ils dépoſent leurs œufs dans l'eau douce, d'autres prétendent que c'eſt dans l'eau ſalée; les uns diſent qu'ils engraiſſent dans l'eau douce, d'autres qu'ils y contractent des maladies dont ils ſe guériſſent dans l'eau ſalée. Je vais expoſer le plus briévement qu'il me ſera poſſible le ſentiment de pluſieurs Auteurs; j'eſſaierai enſuite d'en tirer quelques lumieres.

Geſner dit que les Saumons qu'on prend dans la mer n'ont point de taches ſur leur corps, mais qu'il leur en vient par le ſéjour qu'ils font dans l'eau douce. Je crois me rappeller d'avoir vu des Saumons pris dans les parcs au bord de la mer, dont les uns avoient des taches, & d'autres point ou peu, & il paroît que Jonſton n'étoit pas fort éloigné de le croire, puiſqu'il regarde ces taches, ainſi que leur différente couleur, comme de ſimples variétés, qui, comme nous l'avons dit plus haut, ne doivent point conſtituer des eſpeces. Il ajoute même qu'ayant examiné avec attention nombre de Saumons inconteſtablement de la même eſpece, les uns n'avoient que peu ou point de taches, pendant que d'autres en avoient de différentes couleurs. Cet Auteur penſe, comme pluſieurs autres, que les Saumons femelles dépoſent leurs œufs ſur le ſable des rivieres, où ils ſont fécondés par les mâles; & qu'après cette ponte les femelles ſont très-maigres: il ajoute que les œufs dépoſés ſur le ſable, l'automne & l'hiver, éclоſent en ſi grande quantité au printemps que les embryons qui ſont emportés par l'eau, forment comme une humeur viſqueuſe qui ſe rend à la mer, d'où naît une immenſité de Saumons. Je n'ai point d'obſervations qui confirme l'exiſtence de cette humeur viſqueuſe; mais

mais j'en rapporterai beaucoup qui établiſſent qu'il retourne à la mer des Saumoneaux de différentes groſſeurs; néanmoins je m'abſtiendrai pour le préſent de révoquer en doute l'allégation de Geſner.

Ce que le même Auteur dit enſuite du prompt accroiſſement que ces petits Saumons font en vingt ou trente jours, ne me paroît guere vraiſemblable; cependant on eſſaie de confirmer ce ſentiment par des expériences, & pour cela on dit qu'ayant attaché un ruban à la queue de jeunes Saumons qui deſcendoient à la mer, on en avoit pris quelques-uns ſix mois après qui avoient conſervé cette marque à leur rentrée dans une riviere; & qu'un Saumoneau qui, au ſortir de la riviere, n'étoit gros que comme un Gardon, y étoit rentré gros Saumon. M. Deſlandes, Commiſſaire-Général de la Marine, dit qu'ayant recommandé à des Pêcheurs de mettre des anneaux de cuivre à la queue des Saumons pris à Châteaulin en Bretagne, ces Pêcheurs lui avoient dit en avoir pris quelques-uns les années ſuivantes. Si ces expériences avoient été répétées pluſieurs fois, & bien conſtatées, elles établiroient ſolidement le prompt accroiſſement des Saumons; mais il eſt très-probable que quantité de poiſſons voraces, même les Saumons, prenant ce ruban pour un ver, ſeroient parvenus à le détacher, & que l'anneau de cuivre auroit déchiré les membranes qui le retenoient; d'ailleurs M. Deſlandes ne parle que d'après la dépoſition des Pêcheurs, qui étoient probablement diſpoſés à ne le point contredire.

Voici l'extrait d'une lettre, adreſſée à Geſner, qui contient des obſervations très-curieuſes que l'Auteur dit avoir faites dans le Rhin.

Suivant cette lettre, les Saumons entrent en grande quantité dans le Rhin, vers le commencement du printemps, & ils profitent pour cela des crues, & des temps où les eaux ſont troubles. Quand ils ont dépoſé leurs œufs, ils changent de couleur, ainſi que de goût; & à cauſe de leur maigreur, on les prend, dit l'Auteur, pour des poiſſons d'autres eſpeces auxquels on donne des noms particuliers: ils commencent à maigrir vers le Solſtice d'Eté; leur corps diminue, & peu à peu ils perdent de leur groſſeur.

A la fin de Novembre, il remonte beaucoup de Saumons dans les grandes rivieres, puis dans les petites qui y aboutiſſent; les femelles s'y déchargent de leurs œufs, quoique pluſieurs en dépoſent dans le Rhin même.

Elles commencent leur ponte peu après le ſolſtice, & la continuent pendant l'automne & l'hiver, quelques-unes même ne l'achevent qu'au printemps.

Je rapporterai dans la ſuite des obſervations bien faites, qui prouvent qu'il y a des Saumons qui font leur ponte de fort bonne heure, & d'autres très-tard; ce qui s'accorde avec le texte de la lettre.

Les femelles cherchent, continue l'Auteur, des endroits ſableux, où il y ait du courant; elles entrent auſſi dans des anſes au bord du fleuve où il n'y ait qu'une petite épaiſſeur d'eau; là, elles forment dans le ſable des ſillons longs de trois à quatre pas, larges de trois pieds. C'eſt dans ces endroits qu'elles dépoſent leurs œufs, qui ſont gros comme de petits pois; & c'eſt-là auſſi que les mâles les fécondent.

Les Saumons forment ces ſillons entre des pierres, pour que les œufs ne ſoient point emportés par le courant; ces œufs éclоſent au printemps, & forment des Saumoneaux.

Quoiqu'il y ait des Saumons qui dépoſent leurs œufs dans le Rhin, la plupart de ces poiſſons préferent de faire leur ponte dans les petites rivieres qui y aboutiſſent. Quand la ponte eſt faite, les mâles & les femelles retournent dans le Rhin, & quelques-uns paſſent dans l'Océan.

S'il arrive des crues dans le fleuve avant que les œufs ſoient éclos, une partie ſe trouve enſablée & perdue, d'autres ſont mangés par différents poiſſons; ainſi il n'y en a qu'une partie qui vienne à bien.

Quand les eaux baiſſent, pluſieurs des ſillons où les œufs ont été dépoſés reſtent à ſec; mais les œufs ne périſſent pas pour cela, & quand l'eau revient, ils éclоſent comme ſi l'eau ne leur avoit jamais manqué.

Les Pêcheurs croient pouvoir prévoir, ou au moins conjecturer s'il y aura l'année ſuivante abondance de Saumons ou non, par les hautes & les baſſes eaux qu'ils obſervent dans le Rhin. Les jeunes Saumons ne reſtent pas plus d'un an ou deux dans le fleuve; dès qu'ils ont quatorze à quinze pouces de longueur, & pas plutôt, ils paſſent à la mer, où ils deviennent Saumons de Saumoneaux qu'ils étoient; & ayant pris leur accroiſſement, ils reviennent dans le Rhin pour y dépoſer leurs œufs.

On verra qu'il y a des Saumoneaux de bien des groſſeurs différentes qui retournent à la mer. Rondelet dit, qu'il a trouvé de ces petits Saumons mâles qui avoient de la laite, pendant que les femelles, de même groſſeur, n'avoient point d'œufs; & ces Auteurs qui ont fait tant de belles obſervations dans le Rhin, prétendent que les petits poiſſons mâles fécondent les œufs que de groſſes femelles ont dépoſés.

Voilà des obſervations bien intéreſſantes; mais j'avoue que je ne conçois pas comment les Auteurs qui les rapportent, ont pu les ſuivre avec aſſez de préciſion & d'exactitude pour qu'on y ait confiance. Creuſer des ſillons dans le ſable pour y dépoſer les œufs, ce ſentiment eſt aſſez généralement adopté. Des

Saumoneaux produits par des œufs qui ont reſté à ſec un temps conſidérable ; de jeunes Saumoneaux qui fécondent les œufs des femelles adultes : il me ſemble que ces faits devroient être vérifiés pour qu'on y eût une entiere confiance ; & ſi je les rapporte, c'eſt dans la vue d'engager ceux qui ſont près des rivieres abondantes en Saumons, à eſſayer, ou de les confirmer, ou de les détruire par de nouvelles obſervations.

Je joindrai dans la ſuite beaucoup d'autres autorités à celles que je viens de citer pour établir que les Saumons frayent dans les rivieres, & il ſemble qu'on ne peut pas douter qu'une grande partie des Saumons qui y entrent, y dépoſent leurs œufs, quand on fait attention à la prodigieuſe quantité de petits Saumons qu'on prend dans la ſaiſon où leur inſtinct les engage à gagner la mer ; de ſorte qu'en y faiſant attention, on en trouve beaucoup qui ſont confondus avec ces très-petits poiſſons qu'on nomme *Menuiſe* ou *Fretin*, qui ſe laiſſent entraîner par le courant. Les Pêcheurs qui, en contrevenant à l'Ordonnance, tendent des manches pour prendre les poiſſons qui ſe laiſſent entraîner par l'eau, après avoir retiré les poiſſons qui peuvent être vendus, trouvent dans leurs filets une telle quantité de ces poiſſons, qu'en pluſieurs endroits on en nourrit les cochons, ou les volailles ; ce qui fait appercevoir combien il ſeroit utile de tenir la main à l'exécution de l'Ordonnance. J'aurai occaſion dans la ſuite d'inſiſter ſur ce point ; c'eſt pour obvier à la deſtruction du poiſſon, que ſur les côtes d'Angleterre & d'Irlande la pêche du Saumon commence en Janv. & finit en Sept.

J'ai examiné avec attention de ces petits poiſſons qui s'accumulent dans les filets à manche ; il m'a paru, ainſi qu'à des Pêcheurs qui m'accompagnoient, qu'il y en avoit beaucoup qui reſſembloient aux Saumons ; mais comme ce pourroit être de jeunes Tocans, ou des Umbres, ou des Truites, je me contenterai de les regarder comme de la famille des Saumons. On trouvera dans la ſuite des obſervations qui pourront éclaircir cette queſtion ; je reviens au détail du ſentiment des différents Auteurs.

Je ne dois pas celer, qu'il y en a beaucoup qui ſoutiennent que les Saumons frayent à la mer, & qu'ils n'entrent dans les rivieres qu'après avoir dépoſé leurs œufs ; ils alléguent, comme une preuve inconteſtable de leur ſentiment, que les Saumons qu'on prend dans les rivieres ſont vuides d'œufs & de laites : il eſt bien vrai que dans quelques Pêcheries, on en prend beaucoup en cet état ; mais auſſi ceux qu'on prend dans pluſieurs autres Pêcheries ſont remplis d'œufs & de laite : il eſt probable que, dans le premier cas, les poiſſons que l'on prend ont dépoſé leurs œufs avant d'arriver aux Pêcheries, qui apparemment ſont fort éloignées de la mer, ou parce que les Saumons arriveroient à certaines Pêcheries avant que les œufs fuſſent formés dans leur corps, d'autant que ſouvent ils ne dépoſent leurs œufs qu'un temps aſſez conſidérable après leur entrée dans l'eau douce ; & ceux qu'on prend à leur retour à la mer, ayant fait leur ponte, doivent être vuides, maigres & mauvais, quand ils n'ont pas eu le temps de ſe rétablir de la maladie du frai. Voilà, je crois, ce qu'on peut dire pour concilier l'obſervation que nous venons de rapporter, avec celles des Auteurs dont nous avons parlé en premier lieu ; & ce que nous ne donnons ici que comme une conjecture, ſera diſcuté & éclairci dans la ſuite d'après des obſervations ſur leſquelles on peut compter.

Rondelet & pluſieurs autres diſent, que les Saumons qui ont remonté dans les rivieres, ne retournent point à la mer ; on peut en convenir pour la plus grande partie, mais non pas pour tous. De plus, il y en a une multitude de petits qui ſont entraînés à la mer avec la menuiſe ; & il y a dans certaines rivieres des poiſſons gros comme des Eperlans, d'autres comme des Harengs, qu'on juge être des Saumoneaux qui, le printemps, deſcendent à la mer ; c'eſt pour cette raiſon qu'on oblige les Pêcheurs à n'employer dans cette ſaiſon que des filets à larges mailles, afin de laiſſer ces petits poiſſons gagner la mer, où l'on prétend, avec beaucoup de vraiſemblance, qu'ils groſſiſſent & rentrent dans les rivieres étant devenus gros Saumons. Ces faits ſuppoſés bien avérés, ne formeroient pas une objection au ſentiment de Rondelet, puiſqu'il ne dit pas que les petits Saumons qui viennent des œufs ne vont pas à la mer ; mais ſeulement que les gros Saumons, qui ont une fois quitté la mer, n'y retournent pas. A l'égard même des gros Saumons, je ſuis porté à croire que le petit nombre qui échappent aux pieges que leur tendent les Pêcheurs, & que la maladie du frai n'a pas fait périr, retournent à la mer : deux raiſons m'engagent principalement à adopter ce ſentiment ; d'abord l'analogie, puiſqu'on voit tous les poiſſons qui ont paſſé dans les étangs ſalés pour frayer, retourner après ce temps à la mer. On peut à cette occaſion conſulter ce que nous avons dit dans la premiere Partie, *ſeconde Section*, *Chap. 3*, *Pl. XVIII*, à l'occaſion des Bourdigues du Martigues & de Cette. Je demande en outre que deviendroient ces Saumons, puiſqu'il y a des ſaiſons où l'on n'en trouve preſque plus dans les rivieres ; il n'eſt pas probable qu'aucun n'ait échappé à la vigilance des Pêcheurs. Je dis cependant *preſque plus*, parce que je citerai pluſieurs rivieres où l'on en prend toute l'année, un petit nombre à la vérité, mais où l'on en trouveroit encore moins ſi l'on tenoit les Pêcheries ouvertes dans les temps preſcrits par l'Ordonnance.

Je crois donc qu'il en reſte quelques-uns dans les rivieres très-profondes, où ils peuvent ſe tenir à couvert des grands froids de l'hiver; pluſieurs de mes Correſpondants aſſurent qu'ils y reſtent quelquefois deux ou trois ans; & il eſt certain qu'on prend de temps en temps quelques gros Saumons à leur retour à la mer.

Un autre point ſur lequel les Auteurs ne ſont point d'accord, conſiſte à ſavoir ſi l'eau douce eſt favorable aux Saumons, ou ſi elle leur eſt contraire; l'avidité avec laquelle les Saumons paſſent dans l'eau douce, engage à croire qu'elle leur eſt favorable; & pluſieurs penſent que l'abondance de nourriture qu'ils y rencontrent, jointe à l'eau pure, vive & claire qu'ils y trouvent, contribue à les engraiſſer. Mais d'autres prétendent qu'ils n'entrent dans les rivieres que pour ſe débaraſſer des inſectes dont nous avons déja parlé; & qu'ils ſont engagés à retourner à la mer pour ſe guérir des maladies qu'ils contractent dans l'eau douce. Ils font à cette occaſion de grands raiſonnements pathologiques, prétendant que les aliments dont ces poiſſons ſe ſont gorgés dans les rivieres, leur occaſionnent une pléthore & une abondance de ſucs viſqueux, qui les feroient périr s'ils ne gagnoient pas l'eau ſalée, dans laquelle, par la diete & un changement d'aliments, ils recouvrent leur ſanté. J'abrege beaucoup ces longues diſſertations qui, dans le fond, n'aboutiſſent à rien.

D'autres, bien loin d'attribuer aux poiſſons qui ont long-temps reſté dans l'eau douce une maladie pléthorique, prétendent avoir obſervé que les Saumons qui, par quelque cauſe que ce ſoit, n'ont pu gagner la mer, perdent leur embonpoint, qu'ils maigriſſent prodigieuſement, que leur chair devient fade, qu'ils ne peuvent ſubſiſter plus d'un an dans cet état de langueur, & qu'ils deviennent *Bécards*. Nous parlerons dans un inſtant de cette difformité.

Il n'eſt pas douteux qu'on prend dans les rivieres des Saumons maigres & de mauvais goût; mais je penſe qu'il ne faut pas attribuer ces défauts à ce que l'eau douce leur eſt contraire, mais à ce que ces poiſſons ne ſe ſont pas encore rétablis de la maladie du frai. Je n'en puis pas douter, puiſque j'ai mangé des Saumons excellents & très-gras au plus haut de la Loire; aſſurément ceux-là avoient long-temps ſéjourné dans l'eau douce.

Il m'a paru néanmoins, & j'appuyerai mon ſentiment de quelques autorités, que les Saumons qui ont reſté long-temps dans l'eau douce ſont gras, & ont la chair délicate, mais plus fade que celle des Saumons qui ſont nouvellement ſortis de la mer. Lorſque nous parlerons des Tocans, on verra qu'il y a des Saumons qui, échappant aux pieges qu'on leur tend, remontent dans les rivieres, par exemple, la Semoy, y dépoſent leurs œufs, puis, étant rétablis de cette maladie & engraiſſés, ſont pris ſix mois après en retournant à la mer, & qu'ils ſont très-bons: les Pêcheurs diſent que ceux-là ont la chair blanche; mais M. l'Abbé de la Valdieu me marque que les Pêcheurs en jugent par la couleur de la peau du poiſſon qui, ſuivant eux, a une teinte tirant ſur le roux quand ils montent, & qu'elle eſt blanche tachetée de noir quand ils deſcendent: voilà, dit M. l'Abbé de la Valdieu, ce qui les autoriſe à dire que la chair des Saumons devient blanche dans l'eau douce. On a cependant imaginé que ce ſont ces poiſſons malades, qui produiſent de petits poiſſons qu'on prend dans les rivieres de Wye & de Saverne, que les Anglois appellent *Skeggers*: Walton les compare aux Tocans. Nous ne le penſons pas, pour les raiſons que nous rapporterons dans la ſuite.

Il eſt ſingulier de voir des Auteurs célebres être ſur ce point de ſentiments oppoſés. Camden, par exemple, aſſure que dans pluſieurs rivieres, & particuliérement dans la Wye, on pêche de très-bons Saumons depuis le mois de Septembre juſqu'en Avril; apparemment que ces rivieres ont une aſſez grande profondeur d'eau pour que les Saumons puiſſent, en ſe tenant au fond, être à couvert des rigueurs de l'hiver, ou qu'ils y remontent plutôt que dans quantité d'autres rivieres; mais dans la ſuite on verra encore bien d'autres contrariétés de ſentiments.

Laiſſant à part les ſyſtêmes pour nous en tenir aux faits qui nous paroiſſent les mieux conſtatés, je crois que les Saumons remontent dans les rivieres pour y frayer & y dépoſer leurs œufs; ſi l'on en trouve ſans œufs ni laite, c'eſt qu'on les a pris un temps aſſez conſidérable avant le frai, ou aſſez long-temps après qu'ils ont dépoſé leurs œufs, pour qu'ils ſe ſoient rétablis de la maladie qu'ils éprouvent dans le temps de la ponte.

Si l'on prend dans les rivieres des Saumons maigres, alongés, qui ont la tête groſſe proportionnellement au corps, il ne faut pas croire que ce ſoit parce que l'eau douce leur eſt contraire, mais parce qu'ils ſortent de la maladie que leur cauſe la ponte, ce qui eſt commun à tous les poiſſons qui fraient; enſuite étant rétablis de cette maladie, ils reprennent chair, ils engraiſſent, & deviennent excellents, ſans paroître atteints de la maladie pléthorique dont nous avons parlé. Quelques-uns peuvent bien hiverner dans les rivieres profondes, comme le dit Camden; mais ſi les Pêcheurs ne leur tendoient pas des pieges, & leur laiſſoient les paſſages libres, la plus grande partie retourneroit à la mer pour y chercher la grande eau, & s'y tenir à l'abri des fortes gelées; puis au bout de ſix mois ils rentreroient dans l'eau douce. Et ce qui donne de la vraiſemblance à cette conjecture, c'eſt qu'il eſt connu de tous les Pêcheurs, que

plusieurs especes de poissons s'approchent des côtes le printemps & l'été, & qu'ils se retirent l'hiver dans les grands fonds où ils sont obligés d'aller les chercher.

Je rapporterai néanmoins dans la suite quelques observations qui me font croire qu'il y a quelques Saumons qui déposent leurs œufs dans la mer; & c'est peut-être ceux-là qui, à leur entrée dans les rivieres, sont maigres & malades.

CHAPITRE SECOND.

Du Saumon Bécard.

Salmo maxillâ inferiore curvâ. Anchorago.

Comme je fais un Chapitre particulier de ce Saumon, il sembleroit que j'en formerois une espece différente du Franc-Saumon; c'est cependant une question que je ne prétends pas décider; au moins, je remets à prendre un parti quand je l'aurai discutée.

Article Premier.

Description du Saumon Bécard.

Les Saumons qu'on nomme *Bécards*, *Pl. I*, *Fig.* 2, se distinguent de ceux qu'on nomme *Francs-Saumons*, dont je viens de donner la description, principalement par une difformité de la mâchoire inférieure qui, au lieu d'être à-peu-près droite, comme on le voit *Fig.* 1, se recourbe vers le haut; de sorte, dit-on, que son extrémité se loge dans une cavité qui se forme à la mâchoire supérieure: on assure même en avoir trouvé quelques-uns qui avoient la mâchoire supérieure percée à la rencontre du crochet de la mâchoire inférieure; j'ai peine à me le persuader, peut-être parce que, aux Bécards que j'ai vus, le crochet de la mâchoire étoit peu considérable, à-peu-près comme il est représenté à la Figure 2; mais on assure qu'il y en a dont le crochet a plus d'un demi-pouce de longueur.

On prétend encore que les Bécards ont les écailles plus brunes & moins brillantes que les Francs-Saumons, que leurs taches sont brunes & peu distinctes. Quelques-uns disent qu'ils ont des taches rouges; & pour cette raison, ils les nomment *Truites*: on ajoute, & Belon dit, que les Bécards ont les taches de couleurs plus vives & plus variées que les autres Saumons; que leur tête est grosse proportionnellement au corps qui est plat, menu & alongé. M. Mesplez, Médecin, qui demeure entre le Gave de Peyrehorade & l'Adour, ajoute que l'aileron de la queue paroît plus long & plus fendu qu'aux Francs-Saumons: leur chair n'est pas fort rouge; elle a peu de délicatesse. Ce sentiment est assez généralement adopté par les Pêcheurs; cependant M. l'Abbé de la Valdieu qui a, à son Abbaye près Charleville sur la Semoy, une Pêcherie bien entendue, m'a assuré qu'on y prenoit des Bécards fort gros, très-délicats, & qu'on préféroit aux Saumons ordinaires. M. l'Abbé de la Valdieu n'est pas le seul qui le pense; quelques-uns de mes Correspondants me marquent qu'ils en ont mangé de fort gros; & je vois dans une Dissertation sur les Saumons, faite par M. Daniel Bonge, Docteur en Médecine, que l'*Anchorago* (*) est mis au nombre des poissons excellents. Quelque contradictoires que puissent être ces deux sentiments, on verra dans la suite qu'ils peuvent se concilier; car M. l'Abbé m'a dit qu'on prenoit aussi à sa Pêcherie quelques Saumons Bécards qui descendoient la riviere, qui étoient malades & absolument mauvais.

Les Pêcheurs de la Nasse de Peyrehorade ont assuré M. le Président de Borda & M. le Docteur Mesplez que cette difformité augmente avec le temps, & qu'elle leur fournissoit un moyen de connoître l'âge de ces poissons.

Les poissons, disent-ils, qui montent pour la premiere fois dans les rivieres pour frayer, ont la chair moins rouge que ceux qui y entrent pour la seconde fois, & ceux-ci moins que ceux qui y remontent pour la troisieme fois; que ceux-ci ont le museau plus crochu, plus long, & plus dur que ceux qui sont plus jeunes: mais ce sont-là, suivant les

(*) Quelques Auteurs, comparant le crochet de la mâchoire inférieure du Saumon Bécard à la patte d'une ancre, lui ont donné ce nom.

Correspondants

Correſpondants que j'ai cités, des obſervations de Pêcheurs, qui n'emportent point une pleine conviction, d'autant qu'il paroît bien difficile de conſtater ces faits par des obſervations exactes.

Les principaux faits que nous venons de rapporter ſont avoués de tout le monde : je crois qu'on doit les admettre : mais d'où procede cette difformité de la mâchoire inférieure, & le mauvais état des Saumons Bécards ? c'eſt ſur quoi les Pêcheurs, ni les Auteurs ne ſont point d'accord; chacun forme ſur cela des conjectures & des ſyſtêmes qui ne ſont point fondés ſur des obſervations exactes; néanmoins je vais les rapporter le plus en abrégé qu'il me ſera poſſible.

Le Docteur Meſplez ſoupçonne que la difformité du muſeau des Bécards eſt une excroiſſance cartilagineuſe que les Saumons acquierent à force de heurter leur muſeau contre les cailloux & les pierres qu'ils dérangent pour préparer l'endroit où ils veulent dépoſer leurs œufs, & que cet appendice cartilagineux devient plus grand à meſure que le poiſſon vieillit. Il ne propoſe cela que comme une conjecture ; & effectivement, comme on croit que ce ſont les femelles qui forment ces ſillons, elles devroient ſeules être Bécardes, au lieu qu'il eſt certain qu'il y a beaucoup de mâles Bécards. La contuſion du muſeau peut bien occaſionner une difformité, mais qui me ſembleroit devoir être différente de celle des Bécards ; & l'on prend des Bécards vers l'entrée des rivieres avant qu'ils aient pu dépoſer leurs œufs.

Beaucoup prétendent que cette difformité dépend du ſexe ; mais les uns veulent qu'il n'y ait que les mâles qui en ſoient affectés ; les Pêcheurs de la Semoy le penſent : d'autres veulent que tous les Bécards ſoient femelles ; c'eſt entr'autres le ſentiment de Belon : & pluſieurs de mes Correſpondants à portée de voir beaucoup de Saumons, entr'autres M. de la Lanne, qui demeure entre l'Adour & le Gave, aſſurent avoir vu des Saumons Bécards, les uns mâles & les autres femelles : il faut donc chercher une autre cauſe de cette ſingularité.

Ceux qui veulent que l'eau douce ſoit extrêmement contraire aux Saumons, prétendent qu'ils deviennent Bécards quand ils ont ſéjourné long-temps dans les rivieres : ils diſent que dans cette circonſtance, il ſe forme un cartilage à l'extrémité de la mâchoire inférieure ; que cette excroiſſance, qui augmente avec l'âge, les incommode beaucoup pour prendre leur nourriture ; que pour cette raiſon, ils maigriſſent, ils deviennent plats, que leur chair perd de ſa délicateſſe ; que quand ils ont ſéjourné quelque temps à la mer le cartilage tombe, & que pouvant prendre aiſément des aliments, leur tempérament ſe rétablit, & qu'ils ceſſent d'être Bécards.

Cela contredit entiérement le ſentiment de ceux qui prétendent juger de l'âge des Saumons Bécards, par la longueur du crochet. On peut, pour donner quelque confiance aux aſſertions de ceux qui attribuent cette difformité à l'eau douce, faire remarquer qu'il deſcend beaucoup plus de Bécards dans les Pêcheries qu'il n'en remonte ; mais enfin, il en remonte quelques-uns : on en pêche auſſi quelquefois dans les parcs au bord de la mer. Quoique ces faits ne ſoient pas très-communs, ils contrediſent tout ce qu'on dit de la mauvaiſe qualité de l'eau douce, & de la propriété de l'eau de la mer pour détruire cette difformité ; d'ailleurs, j'ai vu, tout au haut de la Loire, des Saumons qui n'étoient pas Bécards. M. de la Courtaudiere qui penſe comme moi, que les Saumons-Francs & les Bécards ne ſont point deux eſpeces différentes, dit que le cartilage qu'on prétend qui ſe forme dans l'eau douce, & qui tombe dans l'eau ſalée, eſt une pure imagination ; qu'il remonte & qu'il deſcend de la mer des Bécards mâles & femelles, & qu'entre ceux qui remontent, il y en a qui, en très-peu de temps, gagnent l'eau qui vient des montagnes. Peut-on imaginer, dit-il, que la conformation de leur mâchoire inférieure pût dépendre d'un ſéjour auſſi court dans l'eau douce. Enfin, il y a des Truites Bécardes, on en prend à la mer ; & on ne peut pas dire que l'eau douce ſoit pernicieuſe pour ces poiſſons, puiſqu'il y en a qui n'en ſortent point.

On pourroit de plus demander à ceux qui attribuent cette difformité à l'eau douce, pourquoi tous les Saumons qui y ont ſéjourné n'en ſont point affectés. Je penſe donc, comme M. de la Courtaudiere, que la prétention que le cartilage eſt occaſionné par l'eau douce eſt purement imaginaire.

Pluſieurs de mes Correſpondants & quelques Auteurs prétendent que la grande difformité des Bécards dépend principalement de la maigreur des poiſſons, & qu'elle diſparoît quand ils ont repris chair ; ce qui pourroit juſtifier cette idée, c'eſt que la mâchoire inférieure des Bécards eſt recouverte d'une ſimple membrane, ce qui paroît déceler leur maigreur.

J'ai bien vu quelques Saumons Bécards, mais pas en aſſez grand nombre pour être en état de prononcer affirmativement ſur des queſtions qui partagent ceux qui ont été à portée d'en voir beaucoup ; néanmoins voici ce qui me paroît de plus probable. Je crois que cette difformité dépend un peu d'un vice de conformation, & que la maigreur du poiſſon la rend plus ſenſible : bien plus, que la maigreur faiſant mieux appercevoir les contours de la mâchoire, on peut, en examinant des poiſſons maigres, les prendre pour Bécards, quoiqu'ils ne le ſoient point ou au moins très-peu.

A l'égard du vice de conformation, pourquoi n'arriveroit-il pas aux Saumons ce qu'on remarque à d'autres animaux : il y a des Baſſets à jambe droite, & d'autres à jambe torſe ; j'ai eu une race de Braques qui avoient preſque tous la mâchoire inférieure plus longue que la ſupérieure ; une autre race qui avoient au bout du nez une fente qui ſéparoit les deux narines : en ſuppoſant une pareille difformité héréditaire à quelques Saumons, & y ajoutant de la maigreur, on aura des Bécards.

Je crois bien qu'il y a quelques Saumons qui frayent à la mer, puiſqu'on prend de petits Saumoneaux dans les Parcs ; il y en a auſſi qui frayent à l'entrée des rivieres avant d'arriver aux Pêcheries ; mais comme la plupart dépoſent leurs œufs au haut des rivieres, ils y éprouvent une maladie conſidérable qui les maigrit, ce qui rend le défaut de conformation plus ſenſible, ſans que la qualité de l'eau douce y influe. Si l'on demande pourquoi les uns ſont plus ſujets à cette difformité que les autres ; je répondrai que tous ne ſont pas attaqués du vice héréditaire dont nous avons parlé, que les uns ſouffrant plus de la maladie du frai que les autres, ils maigriſſent davantage, & que la difformité devient plus apparente. A l'égard des autres caracteres qu'on attribue aux Bécards, comme d'avoir la tête groſſe, le corps alongé, le ventre applati, les écailles moins brillantes, la chair ſeche, il eſt clair que toutes ces choſes ſont des ſuites de la maigreur, & indiquent un poiſſon qui n'eſt pas encore remis d'une grande maladie qu'il vient d'éprouver : mais tous ces indices fâcheux diſparoiſſent quand le poiſſon eſt rétabli, qu'il a repris chair, qu'il eſt devenu gras, ce qui arrive dans l'eau douce comme dans l'eau ſalée ; & en tout cela je n'apperçois pas deux eſpeces différentes de poiſſons, de même que je n'ai point regardé mes Braques comme de différentes eſpeces des autres, mais ſeulement comme attaqués d'une difformité héréditaire.

Je vais terminer ce que j'ai à dire ſur les Saumons Bécards, en rapportant les obſervations que M. le Préſident de Borda m'a communiquées à leur ſujet ; j'y joindrai quelques remarques pour faire appercevoir qu'elles confirment l'explication que j'ai donnée plus haut.

Les Bécards deſcendent le Gave depuis la fin de Février juſqu'au mois d'Avril. Il n'eſt pas ſurprenant que ces poiſſons paroiſſent pour la plus grande partie Bécards, puiſqu'ayant frayé dans cette riviere, ils ont éprouvé une grande maladie qui les rend maigres & décharnés, & alors ils paroîtroient Bécards, quand même ils n'auroient pas la mâchoire inférieure attaquée d'un vice de conformation ; à plus forte raiſon, ceux qui ont cette difformité. S'ils ont le corps plat & effilé, la chair ſeche & blanchâtre, c'eſt une ſuite de la maladie qu'ils ont éprouvée, & dont ils ne ſont pas encore rétablis. M. de Borda penſe comme nous, que c'eſt le même poiſſon, l'un qui eſt en bonne ſanté & bien conformé, & l'autre qui eſt dans un état de ſouffrance & ordinairement attaqué d'un vice de conformation.

M. de Borda dit *qu'il y a quelques Bécards qui remontent le Gave, & que ces poiſſons ſont très-maigres, ce qui arrive aux femelles remplies d'œufs & prêtes à faire leur ponte.* Dans ce cas, la tête étant dépouillée de graiſſe, & en partie de la chair, on apperçoit au travers de la peau le ſquelette preſque à découvert.

On dit que preſque tous les Bécards ſont pris avec des filets. Cela doit être, puiſque, comme on le verra lorſque nous parlerons des Pêcheries, les poiſſons qui deſcendent ne peuvent entrer dans les naſſes ; il faut les prendre avec des filets au-deſſus des naſſes.

Les Pêcheurs ajoutent que preſque tous les Bécards meurent en deſcendant, & que les bords de la riviere ſont jonchés de leurs cadavres. C'eſt comme ſi l'on diſoit que la maladie du frai eſt ſi conſidérable que beaucoup, après avoir perdu preſque toute leur ſubſtance, meurent, & que leur cadavre eſt jetté au bord de la riviere par le courant de l'eau comme les autres immondices.

Je ne ſai pourquoi ils prétendent que ce ſont les Bécards mâles qui périſſent dans le Gave, & que les femelles ſe rétabliſſent, puiſqu'ils conviennent que quand les femelles ſe ſont déchargées de leurs œufs, ils ſont obligés de leur ſerrer le ventre pour les diſtinguer des mâles : il ſeroit donc plus convenable de dire que ce ſont les Saumons très-maigres & qui n'ont pu ſupporter la maladie du frai, qui périſſent.

C'eſt de même ſans fondement qu'ils diſent que les femelles ſe rétabliſſent, reprennent chair & deviennent graſſes, quand l'air eſt doux & que les eaux ſont claires. Il ne convient pas de faire tomber ce rétabliſſement ſur les ſeules femelles, puiſque, comme nous l'avons dit, les Pêcheurs ne les diſtinguent qu'en leur preſſant le ventre. Ainſi cela ſe réduit à dire que les poiſſons qui n'ont point été fort affoiblis par la maladie du frai ſe rétabliſſent, quoiqu'ils ſoient dans l'eau douce.

Les Pêcheurs diſent, *que preſque toutes les femelles qu'ils prennent au filet au-deſſus des naſſes ſont vuides d'œufs.* Cela doit être, puiſqu'alors elles ont fait leur ponte. Ils ajoutent néanmoins que *quelquefois, & rarement, ils en prennent qui ont quelques œufs dans le corps ;* & ſuivant les Pêcheurs ce ſont des femelles qui, étant montées tard dans le Gave, n'ont pas achevé leur ponte lorſque la ſaiſon de deſcendre à la mer eſt arrivée.

Les obſervations de M. de Borda prouvent que j'ai eu raiſon de dire que la plupart des Saumons montent dans les rivieres pour y

frayer ; qu'enſuite leur inſtinct les porte à retourner à la mer, & que l'eau douce ne leur eſt pas préjudiciable, comme pluſieurs le penſent ; mais il ſe préſentera dans la ſuite des occaſions de parler des poiſſons Bécards, j'en profiterai pour jetter encore plus de jour ſur cette queſtion.

Si quelque choſe m'engageoit à retrancher les Bécards de la claſſe des francs-Saumons, ce ſeroit les taches rouges que preſque tous ont principalement à la tête, ce qui les rapprocheroit des Truites.

ARTICLE SECOND.

De la qualité des Saumons, principalement ſuivant les endroits où on les pêche.

ON eſtime les Saumons qui ont la tête petite relativement au corps, qui doit être gros, arrondi, ce qui indique qu'il eſt charnu & gras ; ſes écailles doivent être brillantes : & alors on penſe que c'eſt un ſigne de bonne ſanté ; au contraire ceux qui éprouvent la maladie du frai les ont ternes, & les mouchetures moins diſtinctes. Suivant M. Maſuelle, Penſionnaire de la Chambre du Commerce à Dunkerque, les Saumons frayent dans les rivieres d'eau douce, depuis le mois de Septembre juſqu'en Décembre, & ils ſont alors réputés de mauvaiſe qualité ; mais comme la plupart n'ont point frayé en entrant dans les rivieres, preſque tous ceux qu'on prend à leur embouchure ſont bons en toute ſaiſon, néanmoins ils ſont dans toute leur perfection en Janvier & Février ; & quand ils ſe rempliſſent d'œufs, leur chair eſt plus ſeche : ils ſont abſolument mauvais quand ils frayent, & peu de temps après.

On eſtime que les Saumons qu'on prend dans la Loire, la Seine, la Garonne, la Meuſe, le Rhin, la Tamiſe, ſont plus forts, plus gras, que ceux d'Ecoſſe ; & que pour cette raiſon, ceux-ci ſont meilleurs pour ſaler. Ceux de Bretagne ſont un peu moins eſtimés que ceux des rivieres que nous venons de nommer.

Ceux de la mer Baltique ſont gros & gras ; mais leur chair a peu de couleur, ce qu'on attribue aux eaux douces qui y abondent, ſur-tout dans le Golfe de Finlande.

On dit que ceux de Norwege ont la chair plus dure, & que ceux d'Irlande perdent plus de leur couleur à la détrempe que ceux d'Ecoſſe.

Les rivieres qui ſe déchargent dans la mer d'Allemagne & la Baltique ne fourniſſent ordinairement que de petits Saumons qui viennent par Hambourg & autres Ports voiſins des environs de l'Elbe. Ces poiſſons paqués, comme l'on dit en Vrac, tête & queue, & pêle-mêle de toute ſorte, ne ſont point achetés avec confiance par les Marchands, comme ceux qui viennent d'Angleterre & d'Ecoſſe qui ſont paqués par ſorte & triés fidélement.

CHAPITRE TROISIEME.

De la Truite, Trutta.

Salmo maxillâ inferiore paulò longiore, maculis rubris.

C'EST assurément avec grande raison qu'Artédi a compris les Truites dans la classe des Saumons, quoique quelques Auteurs se soient efforcés d'établir de grandes différences entre ces deux especes de poissons, qui ont, disent-ils, des inclinations très-différentes: pour le prouver, ils avancent, que les Truites passent de la mer dans les rivieres pour y déposer leurs œufs: cela est incontestable, au moins à l'égard de plusieurs; mais ils ajoutent qu'elles retournent ensuite à la mer pour se rétablir de la maladie que le frai leur a occasionnée. Cela peut être pour quelques-unes: mais on ne peut pas l'admettre comme une regle générale; & quand cela seroit, il n'en résulteroit aucune différence d'avec les Saumons, puisque, comme nous l'avons dit dans le Chapitre premier, une grande partie des Saumons frayent dans les rivieres, & que plusieurs retournent ensuite à la mer. On ne peut pas étendre cela à toutes les Truites, puisqu'il y en a qui restent perpétuellement dans les lacs & les rivieres, & qui frayent dans les eaux douces sans avoir besoin de passer dans l'eau salée pour se rétablir. Il paroît qu'il y a quelques Saumons qui restent long-temps dans les rivieres, puisque dans certains fleuves on en prend en toute saison; mais je ne crois pas qu'il y en ait qui passent toute leur vie dans l'eau douce, comme le font des Truites qu'on nomme pour cette raison *Fluviatiles*.

Il n'est pas douteux que les Truites qui passent de la mer dans les rivieres, ont dans le corps de la laite & des œufs; mais, comme on l'a vu au Chapitre premier, il en est de même de la plupart des Saumons; ainsi on ne peut pas tirer de cette circonstances une différence bien marquée entre les Saumons & les Truites. D'ailleurs, on n'établit pas la distinction des familles des poissons sur leur façon de vivre, non plus que sur les aliments dont ils se nourrissent, mais sur leur forme extérieure, afin qu'on puisse les connoître dans les poissonneries. Ainsi, pour prouver que les Saumons & les Truites doivent être rangés dans une même classe, il suffit de faire attention que les Truites ont, comme les Saumons, un aileron *E*, *Pl. II*, *Fig.* 2, de médiocre grandeur, sur le dos, & vers le milieu de sa longueur un petit appendice charnu *P*, entre cet aileron & celui de la queue.

On a voulu faire une différence entre les Saumons & les Truites par l'aileron de la queue, prétendant que cet aileron *Q R*, est plus large, plus court & moins échancré aux Truites qu'aux Saumons; mais je prouverai dans la suite qu'à

qu'à l'égard des Truites, la forme de cet aileron varie beaucoup; ainſi on ne peut pas établir ſur cette circonſtance un caractere diſtinctif entre les Saumons & les Truites; l'un & l'autre de ces poiſſons ont un aileron *G* derriere l'anus *F*, qui s'étend preſque juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue; de plus, deux nageoires *N* ſous la gorge, dont l'articulation eſt preſque à l'à-plomb de l'extrémité de l'opercule des ouies, & deux autres *M* ſous le ventre vers le milieu de la longueur du poiſſon. Enfin, les Truites, comme les Saumons, ſont couvertes d'écailles, ſur leſquelles on apperçoit des taches de différentes couleurs, grandeurs & figures. Communément les Truites en ont plus que les Saumons; mais le plus ou le moins ne peut former un caractere diſtinctif: & ſi les Truites ont des taches d'un rouge très-éclatant, il y en a auſſi qui n'en ont point. Si l'on s'attachoit à de pareilles petites variétés, on en appercevroit beaucoup, non-ſeulement dans les Truites pêchées dans différentes eaux, mais même dans celles qui auroient été priſes dans les mêmes rivieres. Par exemple, auprès de la ſource de la Moſelle, on prend de petites Truites noires qu'on y nomme *René*. Auprès de Clermont en Auvergne, ainſi que dans les petites rivieres du pays des Baſques, on en prend qu'on nomme *Truitons*: la plupart de celles de Saintonge ſont blanchâtres. On dit que celles de Languedoc ſont les unes jaunes, les autres brunes, & qu'il y en a de fort groſſes; il y a des Truites qui ont des écailles blanches, d'autres brunes; enfin, les unes ont peu, & les autres beaucoup de mouchetures de différentes couleurs; il eſt encore inconteſtable qu'il y a des Truites qui paſſent, ainſi que les Saumons, de la mer dans les rivieres, pendant que d'autres reſtent toute leur vie dans l'eau douce, ſans avoir jamais aucune communication avec la mer; & cette circonſtance a engagé pluſieurs Auteurs à diſtinguer les Truites en fluviatiles & marines.

Les Truites, comme les Saumons, ſe plaiſent dans les eaux claires, vives, qui coulent avec rapidité; je crois qu'elles ont encore plus de force que les Saumons pour remonter les cataractes: j'ajoute que ces deux poiſſons ſe trouvent fréquemment pêle-mêle dans les mêmes rivieres; & on les prend dans les mêmes pêcheries. On ne peut pas dire que les Saumons ſoient plus gros que les Truites, non-ſeulement parce qu'on aſſure qu'on prend dans les lacs des Truites qui peſent 30, 40 & 50 livres; mais encore parce qu'on trouve de jeunes Saumons & des Truitelles qui ſont fort petites: d'ailleurs, la groſſeur des poiſſons ne forme pas un caractere diſtinctif; à quoi j'ajoute, que dans une même riviere on prend de groſſes Truites dans les endroits où la nape d'eau eſt large & profonde, pendant qu'à la ſource de ces mêmes rivieres on n'en prend que de petites; & on prétend que quand celles-ci ont acquis une certaine groſſeur, elles deſcendent ces rivieres pour chercher des endroits où il y ait plus d'eau. Si dans certaines rivieres ou lacs il ſe trouve des Truites plus groſſes que dans d'autres, ne ſait-on pas que dans certains étangs les Carpes ſont plus groſſes au bout de trois ans que dans d'autres à cinq & ſix? & cela n'a rien de plus ſingulier

que de voir dans des provinces les beſtiaux, les volailles, même le gibier, petits, pendant que dans d'autres, ces animaux ſont gros.

La couleur des poiſſons ne peut être regardée comme une marque caractériſtique, puiſque, comme nous l'avons dit en parlant des Saumons, elle varie dans les poiſſons de même eſpece. Il en eſt de même dans les Truites, ce qui revient à ce qu'on remarque dans des étangs où toutes les Carpes ſont d'une couleur obſcure, pendant que dans d'autres elles ſont dorées & brillantes; à l'égard des taches dont la couleur varie, nous l'avons déja dit, pourquoi n'en ſeroit-il pas des poiſſons comme d'autres animaux, dont les plumes, le poil, & même la peau prennent des couleurs très-variées? Un chat noir, un chat roux, un chat blanc ſont toujours des chats; ſans ſortir de la claſſe des poiſſons, ne voit-on pas que les Carpes deviennent blanchâtres en vieilliſſant? & ceux qui ont élevé des petits poiſſons dorés de la Chine, doivent avoir remarqué que leur couleur varie prodigieuſement; bien plus, que le même poiſſon en change à différents âges: j'aurai occaſion de rapporter de pareilles obſervations que j'ai faites ſur des poiſſons du genre des Truites.

On peut donc dire avec Rondelet, que les Truites reſſemblent beaucoup aux Saumons par leurs parties extérieures; ces deux eſpeces de poiſſons ſe reſſemblent encore par leurs parties intérieures, & de plus par leur façon de vivre, puiſque les uns & les autres ſe nourriſſent de vers, d'inſectes & de petits poiſſons. Malgré tous les points d'analogie & de reſſemblance que nous venons de faire remarquer, les Pêcheurs ne s'y trompent guere; ils ſavent même diſtinguer aſſez bien les Truites-Saumonnées des Saumons, principalement par la tête, qui eſt communément plus menue, & le muſeau plus pointu aux Saumons qu'aux Truites; ils prétendent encore les diſtinguer par l'aileron de la queue qui eſt plus court & moins échancré dans les Truites que dans les Saumons; mais je vais prouver que ce caractere eſt incertain.

Je croyois bien me rappeller d'avoir vu l'aileron de la queue des Truites, tantôt échancré par un angle aigu, *Fig. 3*; d'autres fois par un arrondiſſement, *Fig. 2 & 4*; & enfin coupé quarrément, *Fig. 1*. Comme ces variétés ne me paroiſſoient pas naturelles, dans la vue de me confirmer dans mon ſentiment, je priai M. le Marquis de Courtivron, de l'Académie Royale des Sciences, qui a une Terre en Bourgogne où la riviere de Till, abondante en Truites, fait canal dans ſon Jardin, d'examiner avec ſoin la forme de l'aileron de leur queue, ce qu'il a bien voulu faire ſur un très-grand nombre de Truites, les unes mortes & les autres en vie, & nageant ou dans ſa riviere ou dans un baquet; il n'en a trouvé qu'une qui avoit la queue coupée quarrément, comme à la Figure premiere; preſque toutes avoient la queue échancrée, même quelquefois très-profondément. J'engageai auſſi M. Paulin, Sous-Ingénieur des Ponts & Chauſſées, qui alloit paſſer une année à Cherbourg, de prêter une ſinguliere attention à la forme de l'aileron de la queue des Truites: il eſt bien ſingulier qu'en exa-

minant des Truites pêchées dans deux rivieres de Normandie, il a remarqué que dans une toutes les Truites avoient l'aileron de la queue coupé quarrément, pendant que dans l'autre preſque toutes l'avoient échancré ; c'eſt ce qui m'a engagé à repréſenter ſur la Planche ſeconde des ailerons de différentes formes.

Les Pêcheurs diſent encore que les écailles des Saumons ſont plus larges que celles des Truites ; mais pour ſentir cette petite différence, il faut avoir les deux poiſſons à côté l'un de l'autre à portée de les comparer. Enfin, ils ajoutent que les Truites ont le corps moins allongé que les Saumons ; mais je prie qu'on faſſe attention que la forme du corps dans les poiſſons vuides de laite & d'œufs, eſt bien différente de celle qu'on remarque dans les poiſſons qui ſont pleins : d'ailleurs, il y a des Truites plus menues & plus alongées que d'autres ; nous en parlerons : cependant on peut dire en général que les Saumons ont la forme plus arrondie depuis l'anus juſqu'à la queue que les Truites qui ſont un peu plus applaties, & que communément les Saumons ont l'air plus dégagé que les Truites.

Je conclus des remarques que je viens de faire, qu'il y a des circonſtances où il faut être connoiſſeur pour bien diſtinguer les Truites des Saumons ; & les Pêcheurs, de bonne foi, avouent qu'ils ſont quelquefois embarraſſés à faire cette diſtinction. Il ſuit donc de ce que je viens de dire, qu'à l'égard des Truites, ainſi que des Saumons, on multiplieroit beaucoup les eſpeces, ſi l'on vouloit avoir égard à quantité de petites différences qui, ſuivant moi, doivent être regardées comme de ſimples variétés. Au reſte, je ne prétends faire aucun reproche aux Ichthyologiſtes qui ont prêté attention aux plus petites différences qu'ils ont apperçues dans les individus qu'ils ont eu ſous les yeux, & qui les ont engagés à multiplier les eſpeces. Comme je me propoſe de décrire des Truites qui ont été pêchées dans différentes eaux, & dans des lieux fort éloignés les uns des autres, les Lecteurs équitables pourront juger ſi les différences qu'on remarquera dans nos deſcriptions doivent être regardées comme des variétés, ou mériter qu'on en faſſe des eſpeces.

Je ne m'étendrai pas davantage ſur ces conſidérations générales ; il faut examiner notre objet plus en détail. Il eſt certain, comme je l'ai déja dit, qu'il y a des Truites qui ſe multiplient & qui paſſent toute leur vie dans des rivieres, des lacs, même des canaux qui n'ont aucune communication avec la mer, pendant que d'autres remontent, ainſi que les Saumons, de la mer dans les rivieres pour y dépoſer leurs œufs ; celles-ci, & les petits poiſſons qui viennent de ces œufs, retournent à la mer. Mais doit-on regarder ces Truites comme deux eſpeces ? ou la Truite pouvant ſubſiſter dans l'eau douce, ainſi que dans l'eau ſalée, eſt-elle engagée, ſuivant différentes circonſtances, à reſter dans l'une ou l'autre eſpece d'eau ? En un mot, doit-on diſtinguer les Truites qui entrent de la mer dans les rivieres, *Trutta-marina*, de celles qui reſtent dans les rivieres, *Trutta-fluviatilis*, & de celles qui s'élevent dans les lacs, *Trutta-lacuſtris*,

comme faiſant trois eſpeces diſtinctes ? C'eſt une premiere queſtion qui pourra s'éclaircir par les deſcriptions que nous allons donner des unes & des autres.

De plus, il y a des Truites qui ont la chair blanche, *Trutta-vulgaris ;* & d'autres qui l'ont plus ou moins rouge, qu'on appelle pour cette raiſon Truite-Saumonnée, *Trutta-Salmonata.* C'eſt une ſeconde queſtion, que de ſavoir ſi ce ſont deux eſpeces diſtinctes : nous la traiterons expreſſément après avoir donné la deſcription de pluſieurs Truites pêchées dans des eaux différentes, & dans des pays aſſez éloignés les uns des autres.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription de la Truite qu'on prend à la mer, Trutta-marina.

LA Truite de mer eſt un poiſſon littoral, ou qui range toujours la côte tant qu'elle ſe tient à la mer, du moins on doit la regarder comme telle, puiſqu'on n'en prend point à la Dreige, que nous avons décrit *premiere Partie, ſeconde Section, pages 128 & 135, Pl. XXXVIII*), & ce poiſſon, très-vorace dans les rivieres, ne mord point aux appâts dans les grands fonds; cependant on en trouve quelquefois dans les marres du bord de la mer lorſqu'il y reſte de l'eau à la mer baſſe : on en trouve auſſi dans les Parcs qu'on tend le long des greves ; mais c'eſt en petite quantité, par comparaiſon à ce qu'on en prend dans les Pêcheries dont nous parlerons, qui ſont établies à l'embouchure des rivieres & dans leur lit.

Les Truites de mer bien formées, *Pl. II, Fig. 3*, ſont ſouvent auſſi groſſes que les Saumons ; il n'eſt pas rare d'en prendre qui ayent trente pouces de longueur, que les connoiſſeurs ont peine à diſtinguer des Saumons de même taille.

On prétend que les Truites qui n'ont point entré dans l'eau douce, ont la peau plus claire que celles qui y ont ſéjourné, & qu'elles deviennent d'autant plus brunes qu'elles y ont reſté plus long-temps ; cependant j'ai vu des Truites qui n'avoient jamais été à la mer, dont les écailles étoient très-blanches, très-claires, & qui avoient fort peu de brun ſur le dos. Aſſez ordinairement les Truites ſont fort argentées ſous le ventre, elles ont ſur les côtés quelques petits reflets dorés, & même ſur le dos, quoiqu'il ſoit brun ou verdâtre ; la tête & les ouies ſont couvertes d'une peau graſſe & luiſante ſans écailles ; ces parties ſont de même couleur que le dos, quelquefois plus foncées ; une portion des opercules des ouies eſt argentée & très-brillante : la plupart des Truites ſont couvertes d'une humeur muqueuſe qui les rend très-gliſſantes quand on les manie, ce qui fait qu'au toucher, on ne ſent point leurs écailles qui ſont petites & minces ; & quelques Pêcheurs prétendent qu'on peut diſtinguer les Truites des Saumons, ſeulement au toucher.

L'œil n'eſt pas grand proportionnellement à la taille du poiſſon ; la prunelle eſt d'un bleu foncé, tirant au noir ; l'iris eſt blanc argenté, mat : entre l'œil & le bout du muſeau, on apperçoit les narines, qui ſont deux trous de chaque côté ſéparés par une membrane. Le haut de la langue & du palais ſont garnis de petites dents fort pointues ; celles des mâchoires leur ſont ſolidement attachées.

Sur le dos, au milieu de la longueur du corps, eſt un aileron *E* formé de onze ou douze nervures qui ſe ramifient à leur extrémité, où elles ſe diviſent en pluſieurs filets, comme *Fig.* 7. Ces nervures ou filets ſont couverts d'une membrane graſſe & gluante.

Derriere l'anus, à-peu près à un tiers de la longueur du poiſſon du côté de la queue, on voit l'aileron du ventre *G* qui a des nervures rameuſes, comme celles du dos ; cet aileron eſt blanchâtre, avec quelquefois une légere teinte rouge.

Il y a deux nageoires *N* à côté des ouies, & deux petites *M* ſous le ventre, à-peu-près à la moitié de la longueur du poiſſon ; celles-ci ſont de la même couleur que l'aileron de derriere l'anus. Sur le dos entre l'aileron *E*, & celui de la queue, on voit, comme au Saumon, un petit appendice *P*, charnu & gluant.

Je crois que ſouvent aux groſſes Truites de mer, l'aileron de la queue paroît court, & coupé preſque quarrément comme à la *Fig.* 2.

Les écailles dont les Truites ſont couvertes, ſont plus petites & plus minces que celles des Saumons : cependant au haut du dos, entre

entre les deux ailerons, elles ſont un peu plus grandes qu'ailleurs ; elles deviennent plus petites en approchant de la queue ; on apperçoit ſur les côtés les raies latérales qui ſont droites.

Les Truites encore plus que les Saumons ſont marquées de taches de figure irréguliere & dont la couleur varie ; quelques-uns de ces poiſſons en ont ſur le dos, & auſſi ſur les côtés, d'autres en ont fort peu.

Dans les mois de Mai, Juin & Juillet, que les Truites commencent à s'emplir d'œufs & de laite, elles ont plus ſenſiblement que dans les autres ſaiſons la forme de leur corps plus groſſe & plus ramaſſée que les Saumons.

Je remarquerai en paſſant que la Truite que je décris, qui avoit été pêchée à la mer, avoit des taches rouges ſur le corps, & que néanmoins ſa chair étoit très-blanche & de bon goût : il y en a qui penſent différemment ; ils croient que les taches rouges indiquent que la chair participera de cette couleur ; mais c'eſt une erreur, & le fait que je viens de rapporter eſt certain.

M. Fougeroux de Bondaroy, de l'Académie des Sciences, mon neveu, ayant été faire un voyage ſur les côtes de Normandie, je l'engageai à faire quelques obſervations ſur les Truites qui reſtent dans les parcs : en ayant pris une groſſe, il m'en a remis la deſcription ; mais je n'en rapporterai que quelques circonſtances, étant inutile de répéter ce qui eſt dit plus haut : elle avoit ſix dents ſur la langue, qui ſe recourboient vers le goſier ; aucune tache rouge ſur la peau, mais quelques points gris comme des yeux.

Le haut du corps étoit d'un gris argenté qui s'éclairciſſoit en deſcendant vers le ventre.

L'aileron du dos étoit, comme les côtés, chargé de points noirs dont pluſieurs reſſembloient à de petites étoiles ; cet aileron étoit formé de dix nervures branchues.

Le petit appendice charnu du côté de la queue n'en avoit point ; l'aileron de derriere l'anus avoit neuf nervures ; les nageoires branchiales en avoient treize, les ventrales neuf.

On prend à la mer, ou à l'embouchure des rivieres, des Truites qui ont la chair blanche, & d'autres qui l'ont plus ou moins rouge ; celles-ci ſont ordinairement eſtimées les meilleures ; ſuivant ce que nous rapporterons dans la ſuite cette regle n'eſt pas générale. On en prend auſſi qui ſont Bécardes comme les Saumons. Nous avons parlé, à l'occaſion des Saumons, de la difformité qui fait appeller ces poiſſons *Bécards* ; cependant nous allons décrire fort exactement une Truite Bécarde ; & nous diſcuterons dans la ſuite ce qui regarde la couleur de la chair de ces Poiſſons.

Article II.

Deſcription d'une Truite Saumonée & Bécarde, trouvée dans un Parc.

Salmo ſeu Trutta marina, maxillâ inferiore incurvatâ.

Cette Truite, *Pl. II, Fig.* 1, avoit vingt pouces & demi de longueur totale *A B*, ſur quatre pouces huit lignes de largeur à la partie la plus renflée *C D* ; la queue étant épanouie avoit quatre pouces & demi de *Q* en *R* ; l'aileron *G* de derriere l'anus commençoit à quatre pouces & demi de l'extrémité de celui de la queue, & à ſon attache au corps du poiſſon, il avoit de *L* en *H* deux pouces : l'anus *H* étoit tout près de cet aileron *G*, qui étoit compoſé de dix nervures aſſez groſſes & branchues. Les deux nageoires du ventre *M* étoient à dix pouces & demi de l'extrémité de l'aileron de la queue ; elles avoient neuf nervures branchues, comme on l'a repréſenté *Fig.* 7 ; chaque nageoire branchiale *N* étoit formée de onze nervures ; elles étoient blanches, marquées d'une tache bleue le long de la principale nervure.

La tête avoit de *A* en *O* quatre pouces & demi de longueur, & trois pouces de largeur verticale *R S* ; le centre de l'œil *T* étoit à un pouce & demi de l'extrémité de la mâchoire ſupérieure ; la prunelle étoit noire & l'iris argenté ; du côté du muſeau étoit un enfoncement triangulaire au-deſſous de *T* ; entre cet enfoncement & le muſeau étoient les ouvertures des narines ; le haut de la tête étoit bleu.

La mâchoire ſupérieure étoit garnie de deux rangées de dents ; on en comptoit à-peu-près neuf à la rangée extérieure ; l'extrémité de la mâchoire inférieure ſe recourboit en en haut ; de ſorte que ces poiſſons ne peuvent fermer exactement la gueule, n'y ayant que les extrémités des mâchoires qui ſe touchent, les côtés reſtant néceſſairement écartés les uns des autres. Quelques Truites ont la mâchoire inférieure plus courbe que celle que M. Fougeroux a décrite ; cette courbure fait le caractere des Bécardes : l'extrémité du muſeau étoit bleu & le reſte blanc, & en dedans de la gueule on pouvoit compter ſix dents qui avoient à-peu-près une ligne de longueur.

L'aileron *E* du milieu du dos avoit deux

pouces cinq lignes à ſon attache au corps, & étoit compoſé de onze nervures pliantes ou ſouples; ſon bord *V* étoit à neuf pouces ſix lignes de l'extrémité de la queue.

L'appendice charnu *P* qui étoit à quatre pouces ſix lignes de l'extrémité de la queue, avoit huit lignes de largeur ſur un peu plus d'un pouce de hauteur & reſſembloit aſſez à une feuille de pourpier.

La ligne latérale *O O* étoit très-ſenſible, & partageoit à-peu-près en deux parties l'épaiſſeur verticale du poiſſon; la peau, vers le dos, étoit d'un beau bleu, & blanche vers le ventre, l'un & l'autre ayant des reflets argentés; à quelques-unes la couleur du dos peut être comparée à celle des tanches.

Les écailles ſont ſenſibles ſur-tout celles du dos, comme la plupart ſont à leur bord d'une couleur plus foncée que le reſte, le poiſſon paroît couvert de taches noirâtres: la chair étoit rougeâtre, ce qu'on nomme *Saumonnée*; & communément on eſtime que ces Truites ont un goût plus fin & plus relevé que celui du Saumon.

On m'a aſſuré qu'il y a des Truites mâles & des Truites femelles qui ſont Bécardes; ceux-là penſent que cette difformité leur vient quand elles ont ſéjourné du temps dans l'eau douce; que leur tête change auſſi de forme, qu'elle paroît plus groſſe; qu'elles deviennent brunes ayant la couleur des tanches; que leur chair perd de ſa délicateſſe, ce qu'on apperçoit plus ſenſiblement dans le temps du frai. La Truite que M. Fougeroux a priſe au bord de la mer dans un parc étant Bécarde, on ne peut pas dire que cette difformité lui fût venue d'avoir ſéjourné dans l'eau douce, puiſqu'elle n'y avoit pas remonté; de plus, cette Truite Bécarde s'eſt trouvée d'un fort bon goût & très-délicate, au dire même des connoiſſeurs; & il eſt probable que ſi l'on trouve la chair de quelques Bécardes peu délicate, c'eſt parce qu'on les a priſes dans le temps du frai, ce qui arrive à tous les poiſſons: il y a des Truites Bécardes dont les taches ſont la plupart d'un beau rouge; les Pêcheurs les nomment Bécardes rouges, *Fig. 4*.

En voilà aſſez de dit ſur les Truites qu'on pêche au bord de la mer ou à l'entrée des rivieres, lorſqu'elles ſont déterminées à entrer dans l'eau douce pour y dépoſer leurs œufs. Il faut maintenant donner la deſcription des Truites qui paſſent toute leur vie dans les eaux douces, pour mettre les Lecteurs en état de décider ſi elles ſont une eſpece différente de celles qu'on prend au bord de la mer.

ARTICLE III.

Conſidérations ſommaires ſur la Truite de riviere.

Trutta-fluviatilis Autorum.

LA Truite de riviere eſt, ainſi que celle de mer, un poiſſon rond à écailles & à arêtes, qui ne peut être diſtingué des Saumons de même grandeur que par les marques que nous avons indiquées plus haut. Les Truites de riviere, ainſi que celles de mer, paroiſſent larges quand elles ſont remplies d'œufs; c'eſt peut-être ce qui les a fait nommer *Salmo latus*.

Il y en a, *Pl. II*, *Fig. 2*, qui ont le dos rembruni, parſemé de taches noires: *maculis ſolùm nigris*. Quelques-unes ont des taches rouges interpoſées entre les noires: *maculis rubris & nigris*.

A toutes celles que j'ai vues, les lignes latérales, qui étoient tantôt jaunes, tantôt blanches, ſouvent brunes, étoient droites: *lineis rectis*. Je n'en ai point vu qu'on pût dire exactement, *lineis lateralibus ſurſùm recurvis*.

Les ailerons & les nageoires ſont ſemblables & ſemblablement placés comme aux Truites de mer & aux Saumons; l'aileron de la queue eſt tantôt plus & tantôt moins échancré.

Les ailerons & les nageoires tirent quelquefois au rouge, & d'autres fois ils ſont jaunâtres.

La longueur du corps des Truites, tant de mer que de riviere, eſt environ trois fois & demi celle de la tête: l'anus eſt placé entre les deux tiers ou les trois quarts de la longueur du poiſſon en allant du muſeau vers la queue.

Il y en a qui ont la chair blanche, d'autres l'ont rouge; elle ſe leve par feuillets; & quand elles ſont graſſes, pêchées en bonne ſaiſon, & dans une eau vive, cette chair eſt auſſi délicate & a plus de goût que celle du Saumon.

Elles ſe nourriſſent de cruſtacées, d'inſectes & de petits poiſſons. Dans pluſieurs rivieres, elles frayent en Décembre; alors elles ne ſont pas bonnes; enſuite elles engraiſſent, & ſont un très-bon manger en Juillet, Août & Septembre.

Comme preſque tout ce que nous venons de dire convient également aux Truites de mer & à celles de riviere, il faut pour mettre

les Lecteurs en état de décider ſi ce ſont deux eſpeces de poiſſons, entrer dans de plus grands détails ſur la Truite de riviere.

Je ferai néanmoins précéder quelques remarques que j'ai faites ſur de petites Truites de la Riviere-Thibouville en Normandie, que m'a envoyées M. Gallon, Correſpondant de l'Académie des Sciences & Directeur des Fortifications dans cette Province.

Elles étoient toutes très-brillantes, fort argentées, les unes plus, les autres moins, bleuâtres vers le dos, ayant ſur les côtés des eſpeces de marbrures de cette couleur, mais très-légeres, comme des eſpeces de nuages qui étoient diſtribués çà & là; pluſieurs partant du dos s'étendoient ſur le ventre: la couleur brillante des écailles de ces Truites ne s'accorde guere avec l'idée qu'on a qu'elles bruniſſent dans l'eau douce.

De plus, elles avoient de petites taches noires, & d'autres d'un rouge très-vif, ſurtout du côté de la tête, mais les groſſes plus que les petites, qui n'en avoient preſque point; ces taches étoient diſtribuées très-irréguliérement; cependant à quelques-unes, il y en avoit une file qui s'étendoit de la tête juſqu'à la queue, en ſuivant aſſez réguliérement les lignes latérales; à une couple on en voyoit quelques-unes aſſez larges ſur les opercules des ouies.

A la plupart l'aileron de la queue étoit coupé preſque quarrément, ou plutôt en ſegment de cercle.

Une qui avoit ſept pouces de longueur, avoit un pouce neuf lignes de largeur verticale à l'endroit du ventre le plus renflé, & neuf lignes à la naiſſance de l'aileron de la queue.

Une autre qui avoit ſix pouces cinq lignes de longueur, n'avoit qu'un pouce trois ou quatre lignes de largeur au ventre, & ſept lignes à la naiſſance de l'aileron de la queue.

Enfin, une autre qui avoit ſix pouces cinq lignes de longueur, avoit un pouce cinq lignes d'épaiſſeur verticale à l'endroit le plus renflé du ventre, & huit lignes à la naiſſance de l'aileron de la queue.

On voit par ces obſervations que les dimenſions des Truites, non plus que le nombre & la poſition des taches, & même la couleur générale des écailles, n'eſt pas la même dans des Truites à-peu-près de la même grandeur & pêchées dans une même riviere; ce qui s'accorde avec le ſentiment de Belon, qui dit, qu'on prend dans les mêmes rivieres des Truites diverſement colorées.

ARTICLE IV.

Deſcription détaillée d'une Truite pêchée dans la Touvre.

COMME j'avois été chargé dans mes tournées d'examiner les Forges & Fonderies de Ruelle en Angoumois, je m'étois trouvé à portée de ſavoir que la Touvre, qui prend ſa ſource dans des rochers à environ une lieue & demie au-deſſus de Ruelle, & dont les eaux ſont très-vives, nourrit une prodigieuſe quantité de très-bonnes Truites; M. de Secval, mon neveu, Lieutenant des Vaiſſeaux du Roi, ayant été chargé de conduire une fonte conſidérable de canons & de mortiers à Ruelle; je l'engageai à me procurer, ſur les Truites de cette riviere, les obſervations dont je vais rendre compte.

Comme la nature des eaux influe beaucoup ſur la qualité du poiſſon qui s'y éleve, il en réſulte que les Truites qu'on pêche dans cette riviere, dont les eaux ſont très-pures, fraîches l'été, & qui ne gelent point l'hiver, ſont de très-bon goût & délicates; & l'on prétend que les Truites frayent dans cette riviere plus tard que dans d'autres, dont les eaux ſont moins vives & qui gelent l'hiver.

La Truite, *Pl. II*, *Fig.* 2, avoit un pied de longueur totale *A B*; elle peut être regardée comme de la grandeur la plus commune des Truites de cette riviere; elle avoit ſoixante vertebres, & trente côtes de chaque côté.

La longueur de la tête, priſe depuis l'extrémité du muſeau juſque derriere l'opercule des ouies *O*, avoit deux pouces trois lignes; l'épaiſſeur de la tête priſe horiſontalement, ou d'un œil à l'autre onze lignes; la diſtance du centre de l'œil à l'extrémité de la mâchoire ſupérieure un pouce; le diametre de l'œil ſix lignes.

La prunelle étoit bleu foncé, tirant au noir; l'iris jaune pâle, argenté: les mâchoires étant très-écartées l'une de l'autre, l'ouverture de la gueule étoit de onze lignes.

La mâchoire inférieure avoit à-peu-près neuf lignes de longueur; la ſupérieure étoit un peu plus longue.

Aux deux côtés des mâchoires, il y avoit, comme à beaucoup d'autres poiſſons, deux oſſelets qui ſemblent deſtinés à augmenter la grandeur de la gueule quand ils pourſuivent leur proie; lorſque la gueule eſt fermée, ces deux oſſelets ſe couchent le long des mâchoires dans le ſens de leur longueur; les mâchoires ſupérieure & inférieure étoient garnies de chaque côté d'un rang de dents recourbées vers le dedans de la gueule; on pouvoit en compter quatorze à la mâchoire ſupérieure & dix-huit à l'inférieure; il y avoit outre cela au palais trois rangées de dents; à celle du milieu, elles étoient plus longues qu'à celles

des côtés ; toutes étoient inclinées vers l'arriere ; la langue étoit auſſi garnie de dents. Toutes ces dents, ainſi qu'à la plupart des poiſſons, ne leur ſervent qu'à retenir leur proie ; elles ne peuvent broyer les aliments ; c'eſt pourquoi on trouve quelquefois dans l'eſtomac des Truites des Gardons tout entiers.

Le muſeau *A* eſt arrondi ; entre ſon extrémité & l'œil on appercevoit de chaque côté une narine ; il y avoit d'un œil à l'autre environ quatre lignes de diſtance.

On comptoit aux ouies de chaque côté quatre branchies ; la couleur du dos étoit bleu foncé tirant ſur le noir ; les côtés étoient gorge de pigeon changeant, ayant des reflets bleuâtres & couleur d'or tachetés d'un rouge plus vif du côté de la tête que vers la queue, & preſque toutes avoient des taches noires ſur les opercules des ouies ; le ventre étoit blanc, les écailles petites & minces, la peau ſe détachoit aiſément de la chair.

La plus grande largeur verticale de ce poiſſon étoit de deux pouces quatre ou cinq lignes.

Cette Truite avoit deux ailerons *E P* ſur le dos, un *G* ſous le ventre derriere l'anus, deux nageoires *N* derriere chaque ouie, & deux *M* ſous le ventre.

L'aileron *E* du dos étoit placé à cinq pouces de l'extrémité de la mâchoire ſupérieure ; à ſon attache au corps de l'animal, il avoit quatorze lignes de longueur ; on y comptoit onze nervures.

L'autre aileron du dos *P*, fort petit, étoit éloigné de l'aileron *E* de deux pouces huit lignes ; on n'y diſtinguoit aucune nervure ; il ne paroiſſoit être formé que par la peau ; il étoit fort gluant quand on y portoit les doigts ; il n'avoit que neuf lignes de longueur, & environ huit lignes à ſon attache au corps.

Les deux nageoires branchiales *N* étoient preſque ſous la gorge ; leur articulation étoit preſque à l'à-plomb des bords des opercules des ouies, ou à deux pouces ſept lignes de la mâchoire inférieure ; elles étoient poſées obliquement ſur le corps du poiſſon, & formées par onze nervures dont la plus longue avoit quinze lignes ; la largeur de l'articulation étoit de quatre lignes.

Les deux nageoires ventrales *M* étoient à cinq ou ſix pouces de l'extrémité de la mâchoire inférieure, & à leur articulation elles n'étoient éloignées l'une de l'autre que de deux lignes.

L'anus étoit placé à huit ou neuf pouces de l'extrémité de la mâchoire inférieure ; immédiatement derriere étoit l'aileron ventral, qui avoit onze ou douze lignes de largeur à ſon attache au corps ; il étoit formé de douze nervures, dont la plus longue avoit dix-ſept lignes de longueur.

L'extrémité du corps du poiſſon auprès de l'aileron de la queue avoit treize lignes de largeur ; l'attache de l'aileron de la queue à cet endroit étoit circulaire ; l'aileron étant épanoui avoit à ſon extrémité *Q R* deux pouces quatre lignes de largeur, & les nervures *Q R* avoient vingt-deux lignes de longueur, celles du milieu *O B* douze lignes.

Les lignes latérales *O O*, qui partent de derriere les opercules des ouies & vont aboutir au milieu de l'aileron de la queue, étoient noires & très-apparentes, elles ſéparoient aſſez exactement la partie du corps du poiſſon qui eſt brune d'avec celle qui eſt blanche ; cependant la couleur brune devenoit plus foncée en approchant du dos.

L'épaiſſeur horiſontale de ce poiſſon par le travers de la tête vis-à-vis les yeux, étoit d'un pouce trois lignes, au milieu du corps d'un pouce quatre à cinq lignes, & près l'aileron de la queue ſeulement de quatre lignes : celui dont il s'agit peſoit douze onces.

On prenoit autrefois dans cette riviere des Truites qui peſoient cinq à ſix livres ; mais maintenant les plus belles ſont de quatre livres, & les communes d'une livre & demie ou deux livres.

La cauſe de cette diminution de groſſeur des Truites doit, je crois, être attribuée à ce qu'on pêche beaucoup dans cette riviere, & qu'on ne donne pas au poiſſon le temps de groſſir.

On prend dans la Touvre des Truites qui ont la chair blanche, & d'autres qui ſont rouges, qu'on nomme *Saumonnées* : nous parlerons expreſſément dans la ſuite de cette différence de couleur.

Les Pêcheurs de cette riviere prétendent qu'on ne peut pas diſtinguer ſûrement les Truites Saumonnées des autres à des marques extérieures, non plus que les mâles d'avec les femelles, excepté, diſent-ils, dans le temps du frai où la couleur des mâles eſt plus brune, & celle des femelles plus argentée : mais ils diſtinguent une eſpece de Truite qu'ils eſtiment plus que toutes les autres ; ils la nomment *Gardonniere*, parce que, ſuivant eux, elle eſt très-friande de Gardons, & qu'on lui en trouve fréquemment dans l'eſtomac ; ils prétendent qu'elle eſt bréhaigne, qu'elle ne fraye point, & que pour cette raiſon elle eſt bonne toute l'année ; cependant on en trouve qui ont des œufs dans le corps ; mais les Pêcheurs, pour ſoutenir leur opinion, diſent que ces œufs ſont plus petits que ceux des Truites fécondes ; ces Truites, dites Gardonnieres, ſont toutes Saumonnées, plus courtes & plus larges que les Truites ordinaires, & leurs écailles ſont plus fines & plus blanches.

ARTICLE

ARTICLE V.

Notes ſur les Truites d'eau-douce, Trutta-fluviatilis, *pêchées dans de petites rivieres fort éloignées de la Touvre.*

QUOIQU'ON pêche quelquefois de belles Truites dans les rivieres, je crois qu'elles ſont rarement auſſi grandes & auſſi groſſes que les belles Truites de mer, ainſi que celles des lacs; mais il y en a des unes & des autres qui ont la chair blanche, & d'autres ſaumonées: on eſtime qu'en général les Truites de riviere ſont plus brunes ſur le dos; on compare cette couleur à un bleu d'acier. A l'égard des taches, les unes ſont d'un brun obſcur, *dorſo fulvo maculis luteis*; d'autres, couleur de ceriſe, & les taches ſont quelquefois entourées d'un cercle blanchâtre; on en apperçoit quelque choſe à la Figure 3. *Planche II.* On croit appercevoir ſur les côtés des reflets de cuivre jaune, avec une légere teinte rouge: toutes ces couleurs s'éclairciſſent, & le ventre eſt blanc mat. Il y a à l'inſertion de l'aileron de la queue au corps une eſpece de petit bourrelet charnu couvert d'écailles très fines. Il ſemble que les ailerons des Truites de riviere ſont plus grands proportionnellement à la groſſeur des poiſſons, que ceux des Truites de mer; mais cette même différence s'obſerve auſſi dans les rivieres entre les petites Truites & les groſſes. Il ſemble que les ailerons n'augmentent pas proportionnellement au corps, & ſouvent on apperçoit deſſus des taches pareilles à celles du dos, & aſſez fréquemment l'extrémité du petit aileron charnu & viſqueux du dos eſt rouge.

Il y a des Pêcheurs qui, regardant les Truites de mer & celles de rivieres comme deux eſpeces différentes, prétendent qu'on peut diſtinguer entre les jeunes Truites qu'on pêche dans les rivieres, celles qui viennent du frai des Truites de mer d'avec celles qui proviennent des Truites qui ne quittent jamais les eaux douces: ils diſent que la tête de celles-ci eſt moins longue, la queue moins fendue, de ſorte qu'elles deviennent à meſure qu'elles croiſſent coupées preſque quarrément. Je ne rapporte ceci que d'après des Pêcheurs, & je m'abſtiendrai de fixer le degré de confiance qu'on doit y avoir, d'autant qu'il faudroit pour avoir ſur cela quelque choſe de certain, être parvenu à élever des unes & des autres dans des lieux ſéparés, ce que les Pêcheurs n'ont ſûrement pas exécuté.

A Saint-Omer on prend beaucoup de Truites dans l'Aa, dont les eaux ſont très-vives; mais on n'y prend point de Saumons, parce que la riviere ne communique à la mer que par des écluſes, & cette même raiſon doit empêcher que les Truites qu'on prend dans cette riviere viennent de la mer. C'eſt auſſi ce qui fait qu'il n'y a point de Truites dans les canaux.

On prend des Truites en Beauce dans la petite riviere d'Autrui, qui prend ſa ſource près de Champ-Baudouin, & ſe décharge dans la riviere d'Etampes.

On en prend auſſi en Gâtinois dans les canaux du parc de Courance, dont les eaux ſe déchargent dans l'Eſſonne.

Il n'y a qu'une ſeule piece d'eau dans le parc de Courance où les Truites frayent; elle eſt à la chûte des ſources; le fond en eſt graveleux, ainſi que la partie de la riviere où ſe rendent ces eaux: on prétend avoir remarqué qu'elles ne déchargent leur frai qu'aux endroits où l'eau a le plus de courant, & où il y a le plus de gravier.

La ſaiſon du frai eſt à-peu-près depuis Noël juſqu'à la fin de Janvier. On prend dans la même piece d'eau des Truites ſaumonées & d'autres dont la chair eſt jaune, ou enfin qui ont la chair blanche; on n'eſt certain de ces différentes couleurs de la chair, que quand on les apprête: on croit que les rouges & les jaunes ſont de la même eſpece, qu'elles changent de couleur en vieilliſſant, & que dans les jeunes on en voit très-peu de jaunes.

On prétend qu'elles ſe nourriſſent d'herbe, & de poiſſon quand elles peuvent en attraper, ce qui doit être rare, parce que dans cette piece d'eau il n'y a preſque que de la Truite.

On veut encore que depuis trente ans les Truites y ſoient devenues bien plus rares & moins groſſes qu'elles n'étoient; on penſe avec beaucoup de vraiſemblance que c'eſt parce qu'on en a trop pris pour en porter à la Cour dans les voyages de Fontainebleau.

A l'égard de l'herbe dont elles ſe nourriſſent, M. le Marquis de Courtivron m'écrit qu'en ſe promenant le long de ſa riviere avec un Provençal, il lui dit qu'il devoit avoir beaucoup de Truites, à cauſe d'une ſorte d'herbe qu'il voyoit ſur les bords; & M. le Marquis de Courtivron m'a envoyé des feuilles d'arbre qu'il avoit tirées de l'eſtomac d'une Truite.

ARTICLE VI.

Diſcuſſion ſur les différentes couleurs de la chair des Truites.

IL y a des Saumons qui ont la chair plus rouge que d'autres qui l'ont preſque blanche ; mais cette différence eſt bien plus ſenſible dans les Truites ; nous allons nous en occuper ; & c'eſt pour cette raiſon que nous n'avons point parlé de la couleur de la chair des Saumons, remettant à en dire quelque choſe à l'occaſion de la différente couleur de la chair des Truites. On attribue cette différence de couleur à pluſieurs cauſes ; mais comme elles ne ſont point établies ſur des expériences bien faites, je m'abſtiendrai d'en parler. La couleur rouge de la chair des Saumons s'affoiblit à la cuiſſon ; mais elle devient plus vive dans le ſel.

M. Deſlandes dit avoir trouvé dans les Saumons un petit corps rouge qu'il compare à des grains de groſeille, & il prétend que ce corps donnant de ſa couleur à l'eau dans laquelle on fait cuire le Saumon, la chair en prend une impreſſion : mais cette idée tombe d'elle-même, puiſque la chair des Saumons eſt plus rouge quand elle eſt crue que quand elle eſt cuite : d'ailleurs ce corps rouge, ſuivant M. Deſlandes, ſe trouve dans la capacité de l'abdomen ; or un tronçon de Saumon pris vers la queue eſt auſſi rouge que celui qu'on prend vers la tête : enfin on vuide & on lave les Saumons qu'on ſale, on emporte donc ce petit corps rouge ; & néanmoins les Saumons ſalés ſont plus rouges que ceux qui ne l'ont pas été.

Il eſt certain qu'on prend des Truites qui ont la chair de différentes couleurs ; les unes ſont blanches comme du lait ; d'autres ſont rouges comme les Saumons, & on les appelle pour cette raiſon, *Truites ſaumonnées* ; d'autres ont la chair rouge pâle & comme tirant ſur le jaune ; enfin il y en a qui ont la chair d'un blanc terne. Nous ne conſidérerons d'abord que les deux extrêmes, ſavoir celles qui ont la chair blanche, & celles qui l'ont rouge : nous dirons enſuite un mot des Truites dont la chair eſt en quelque façon intermédiaire.

La queſtion qui ſe préſente à diſcuter, conſiſte à établir d'où procede cette différente couleur de la chair des Truites, ou de ſavoir ſi ce ſont des eſpeces différentes.

Quelques-uns prétendent que cette différence de couleur dépend du ſexe ; mais cette raiſon n'eſt pas admiſſible, puiſqu'on prend des Truites à chair blanche & des ſaumonnées, qui ont les unes de la laite & les autres des œufs dans le corps.

D'autres ont prétendu que les Truites devenoient ſaumonnées en vieilliſſant ; mais c'eſt ſans fondement, puiſqu'on en prend de fort petites & de très-groſſes, qui ont les unes la chair blanche, les autres la chair rouge.

Comme les Truites perdent beaucoup de leur bonté dans le temps du frai, des Pêcheurs ont imaginé que les ſaumonnées devenoient à chair blanche dans cette ſaiſon ; mais c'eſt une erreur, puiſqu'alors on en prend de ſaumonnées qui ſont à la vérité maigres & moins délicates que dans les ſaiſons où elles ſe ſont rétablies de la fatigue que la ponte leur a occaſionnée, & il eſt de fait que dans la Touvre elles ſont au mois de Mai dans toute leur bonté, ce qui dure juſqu'au mois de Novembre, & que dans ces mois on prend des Truites, les unes à chair blanche, les autres à chair ſaumonnée : j'ajoute à cela que j'en ai pêché de blanches & de ſaumonnées dans les ſaiſons où elles ne frayoient pas, & lorſqu'elles étoient excellentes.

Quelques-uns veulent qu'on ne trouve des Truites ſaumonnées que dans les rivieres où il y a beaucoup d'Ecreviſſes ; mais de ce que les enveloppes cruſtacées des Ecreviſſes rougiſſent à la cuiſſon, en peut-on légitimement inférer que ces animaux qui ne ſont point rouges lorſqu'ils ſont en vie, puiſſent procurer cette couleur à la chair des Truites. Il eſt vrai qu'il y a beaucoup d'Ecreviſſes dans la Touvre & dans d'autres rivieres abondantes en Truites, parce que les Ecreviſſes comme les Truites ſe plaiſent dans les eaux vives. Il n'eſt pas douteux encore que les Truites ſe nourriſſent de cruſtacées, de Crabes, de Chevrettes à la mer, & d'Ecreviſſes dans les rivieres. M. le Marquis de Courtivron s'en eſt aſſuré par des expériences expreſſes : mais il eſt de fait qu'on prend dans ces mêmes rivieres des Truites à chair blanche & d'autres ſaumonnées ; & on ne voit pas pourquoi les unes vivroient d'Ecreviſſes pendant que d'autres refuſeroient cette nourriture, dont elles s'accommodent très-bien.

Ce ſeroit une erreur que de croire que les Truites ſaumonnées viendroient d'œufs de Truites fécondées par des Saumons, puiſqu'on pêche des Truites ſaumonnées dans la Touvre, les canaux de Courance, la Tille & d'autres rivieres où l'on n'a jamais trouvé un Saumon.

Beaucoup penſent que les Truites qu'on pêche à la mer ſont ſaumonnées, & que celles à chair rouge qu'on prend dans les rivieres y ont remonté de la mer. Pour détruire cette idée, il ſuffit de faire attention qu'on pêche à la mer des Truites à chair blanche & d'autres ſaumonnées ; & qu'on prend de celles-ci abondamment dans des rivieres & des lacs qui

n'ont aucune communication avec la mer.

M. le Marquis de Courtivron, qui a, comme nous l'avons dit, dans ſon jardin une riviere très-abondante en Truites, me marque qu'on y prend des Truites à chair rouge, d'autres qui l'ont orangée, d'autres blanches comme du lait, & enfin d'autres dont la chair eſt d'un blanc livide; qu'il a ſouvent vu dans un même plat des Truites de ces différentes couleurs à-peu-près de même groſſeur: on m'en a auſſi ſervi de blanches & de ſaumonnées qui venoient d'être pêchées ſous mes fenêtres & priſes dans le même filet. Ajoutons que M. le Marquis de Courtivron en a vu de couleur orangée qui ne peſoient qu'une demi-livre ou trois quarterons, pendant que des Truites de deux à trois livres pêchées le même jour dans le même canton de ſa riviere, avoient la chair blanche, & le contraire. Ce n'eſt donc pas l'âge qui produit cette différence.

Puiſqu'on ne peut pas attribuer la différente couleur de la chair des Truites à la circonſtance des ſaiſons, à celle du frai, à l'âge des poiſſons, à la nature des eaux, au ſexe, à la nourriture, il ſemble naturel de penſer que ce ſont deux eſpeces différentes de Truites, & que peut-être celles qui ont la chair d'un rouge pâle viendroient d'œufs de Truites à chair blanche fécondées par des Truites ſaumonnées, ou le contraire; car ſûrement les unes & les autres étant de même genre, peuvent frayer enſemble.

Il y a des Pêcheurs qui diſent que les Truites ſaumonnées ont plus de taches ſur le dos que les Truites à chair blanche; mais cette marque n'eſt rien moins que certaine. M. Chanlaire, Commiſſaire de la Marine à Boulogne, où l'on apporte beaucoup de Truites des rivieres du voiſinage, m'a aſſuré qu'il en avoit mangé dont la chair étoit fort rouge, quoiqu'elles euſſent peu de taches ſur le dos.

M. de Courtivron me marque qu'il n'a apperçu aucune marque extérieure & conſtante qui puiſſe faire diſtinguer les Truites ſaumonnées des autres; & des Pêcheurs de bonne foi font le même aveu, notamment ceux qui prennent des Truites dans la Touvre & les canaux de Courance. M. de Courtivron ayant trouvé des Pêcheurs & des Poiſſonniers qui prétendoient les diſtinguer parfaitement, leur préſenta un nombre de Truites, & leur dit de mettre à part les Saumonnées; ils ſe tromperent ſi fréquemment, qu'il reſte pour conſtant qu'ils ne s'y connoiſſoient pas mieux que les autres.

Communément on eſtime mieux les Truites ſaumonnées que celles à chair blanche; néanmoins, ſuivant M. de Courtivron, les meilleures ſont celles qui ont la chair blanche comme du lait, & les plus mauvaiſes ſont celles qui ont la chair d'un blanc livide.

On ne connoît les Truites bécardes ni dans la Touvre, ni dans la riviere de M. de Courtivron, ni à Courance.

ARTICLE VII.

Sur la ſaiſon du frai des Truites, & celle où elles ſont les meilleures.

ON juge de la ſaiſon du frai par le temps où les Saumons & les Truites paſſent de la mer dans les rivieres pour frayer, & on ne peut fixer que le temps où ces poiſſons montent en plus grande quantité; car il y en a qui précedent beaucoup les autres, pendant que quelques-uns ne paroiſſent dans les rivieres que long-temps après. On dit en général que les Truites jettent leurs œufs en Novembre & Décembre, & qu'elles ſont rétablies de la maladie du frai en Juillet & Août.

A l'égard des Truites qui paſſent de la mer dans les rivieres, la ſaiſon que les Pêcheurs appellent de *la montaiſon*, c'eſt-à-dire, le temps où la plus grande partie quitte l'eau ſalée pour paſſer dans l'eau douce où elles doivent frayer, eſt à-peu-près vers la S. Jean; alors on voit quelques Truites femelles qui précedent toujours les mâles; mais il y en a qui ne paſſent dans les rivieres que vers la S. Michel, de ſorte que quelques-unes ne montent qu'en Septembre, Octobre, & même Novembre; mais alors elles ſont preſque toujours apairées ou accompagnées d'un mâle; ce qui fait que dans cette ſaiſon on en prend fréquemment deux d'un même coup de filet, dont une eſt femelle & l'autre mâle, ou du moins on prend autant de mâles que de femelles. Vers le mois d'Avril ou de Mai, quand les eaux commencent à s'échauffer, on prétend qu'elles retournent à la mer; & c'eſt alors qu'on en trouve le plus communément dans les parcs.

Quoiqu'il ſe paſſe un temps aſſez conſidérable entre la ſaiſon du frai & celle de leur retour à la mer, elles ne frayent, à ce qu'on prétend, qu'une fois chaque année.

En général on entend par la ſaiſon du frai, celle qui eſt indiquée par l'Ordonnance, depuis le commencement de Février juſqu'à la mi-Mars, époque où la pêche des Truites eſt défendue, & les Pêcheries doivent être ouvertes, parce que pendant ce temps il remonte continuellement des Truites pour faire leur ponte dans les rivieres; cependant, comme nous venons de le dire, la montée des

Truites dure beaucoup plus long-temps ; car la saison du frai varie beaucoup, suivant le tempérament des poissons, la qualité des eaux chaudes ou froides, & encore plus suivant que les saisons sont hâtives ou tardives. Les Pêcheurs prétendent qu'il y a ordinairement trois montées chaque année : savoir à la Saint Jean, où l'on ne prend presque que des femelles ; à la Saint-Michel, où les mâles & les femelles viennent ensemble ; & à la fin de l'année, qui est la plus abondante, où il remonte des mâles & des femelles, pour ainsi dire, par flot.

Ils croient encore avoir des indices de la montée des Truites, lorsque les petites Truites qu'ils prennent dans les rivieres jaunissent peu de temps après être sorties de l'eau, ce qui paroît dépendre de la chaleur de l'air ; ou quand ils voient remonter beaucoup d'Anguilles qui quittent la mer aux approches des chaleurs, ils jugent que les Truites paroîtront bientôt.

Il est certain que pour la multiplication des poissons, il faut, ainsi qu'aux autres animaux, le concours des mâles & des femelles. On voit les femelles remplies d'œufs ; ceux des Truites, quand ils sont parvenus à leur perfection, sont gros comme des petits poids. Il est encore certain que la laite qu'on trouve dans le corps des mâles, est la liqueur séminale nécessaire pour rendre les œufs féconds. Mais comment se fait cette fécondation ? C'est un fait de physique qui n'est pas encore bien éclairci : le sentiment le plus commun est que les femelles jettent leurs œufs, que les mâles arrosent ensuite de leurs laites. D'autres veulent que quand les Truites frayent, les femelles suivent les mâles, qu'elles en avalent la laite, qui féconde les œufs qu'elles ont dans le corps. Pour abréger, nous renvoyons à l'Introduction qui est au commencement de la seconde Partie, page 32, §. VIII. qui a pour titre, *de la multiplication des Poissons*. Je vais seulement y ajouter quelques sentiments qui ne laissent pas d'avoir des partisans, quoiqu'ils paroissent peu vraisemblables.

Ceux qui se sont occupés de pêcher des Truites dans la Touvre, prétendent que les femelles déposent leurs œufs sur le gravier dans des courants où l'eau est la plus claire, que les mâles les suivent de près pour féconder leurs œufs en répandant dessus de leurs laites : ceci s'accorde avec le sentiment le plus généralement adopté ; mais il y a des Pêcheurs qui prétendent avoir vu les mâles avaler une partie des œufs que jettent les femelles, & qu'ils les rendent par les ouies : d'après cette prétendue observation ils imaginent que ces œufs sont ainsi fécondés. Assurément cette idée est bien singuliere ; mais supposant qu'effectivement une partie des œufs est avalée par les mâles, supposant encore qu'on en voie sortir par les ouies, il me semble qu'on peut se dispenser de croire que c'est ainsi que se fait la fécondation ; il seroit plus probable de penser que les Truites étant des animaux très-voraces, les mâles en avaleroient, & que quelques-uns seroient rejettés avec l'eau par les ouies, & ce seroit-là l'origine du conte que l'on fait sur la fécondation des œufs des Truites : ce qui confirme que c'est un effet de la voracité de ces poissons, c'est qu'on trouve quelquefois des œufs dans l'estomac des Truites mâles.

Voici d'autres détails sur la façon de frayer des Truites ; mais je préviens que je ne me sens point disposé à adopter indistinctement tout ce qu'on dit à ce sujet.

Les Truites, dit-on, remontent toujours les rivieres pour choisir un endroit propre à recevoir leurs œufs ; leur choix tombe, autant qu'elles le peuvent, sur un endroit marneux, chargé de petits graviers : quand elles en ont trouvé un qui leur convient, elles y font, pour ainsi dire, leur nid ; pour cela elles remuent les graviers avec la tête & la queue, jusqu'à ce qu'elles y ayent fait une cavité à-peu-près de leur longueur ; elles y restent tapies jusqu'au temps où elles se déchargent de leurs œufs, & le mâle qui se tient auprès les arrose de sa laite qui les féconde. On assure qu'ensuite les mâles & les femelles s'agitent avec tant de force, que les Pêcheurs qui entendent le bruit qu'elles font, y jettent leurs filets pour les prendre, & ils en prennent quelquefois qui n'ayant pas fini leur ponte, rendent leurs œufs dans leurs mains ou sur l'herbe où ils les jettent. On soupçonne que cette agitation est pour que les œufs s'arrangent au fond de la fosse qu'elles ont creusée, & aussi pour qu'en se frottant le ventre elles facilitent la sortie des œufs.

On prétend qu'on reconnoît les endroits où les Truites frayent à une espece d'écume graisseuse qui nage sur l'eau, & qu'on juge être une partie de la laite que le mâle a jettée.

On peut joindre à ce que nous venons de dire sur la ponte des Truites, ce que nous avons rapporté dans le Chapitre du Saumon d'après Gesner, mais avec les réserves que nous avons faites ; car un Naturaliste m'a assuré qu'il s'étoit inutilement bien donné de la peine pour vérifier ces faits.

Quand les Truites ont fini leur ponte, elles vont se rétablir dans des bancs d'herbes, où les Pêcheurs qui savent leur métier vont les chercher.

Les œufs au sortir de l'animal sont de couleur d'ambre jaune ; l'intérieur est une glaire, & l'enveloppe est une membrane blanche & transparente.

Quand je parlerai de la pêche de ces poissons en différents endroits, j'indiquerai plus précisément le temps où l'on en prend en plus grande quantité.

ARTICLE

ARTICLE VIII.

De la Conſervation des Truites dans des viviers.

QUOIQUE les Truites ne ſe conſervent pas auſſi long-temps dans leur bonté que les Saumons, on ne laiſſe pas de les tranſporter aſſez loin quand l'air eſt frais, ſur-tout lorſqu'elles ſont groſſes. Mais il eſt preſque impoſſible de les tranſporter en vie dans des barques à vivier, encore moins dans des tonnes, comme on fait quantité de poiſſons d'eau douce.

Cependant on peut en conſerver pour l'uſage d'une Communauté religieuſe, ainſi que pour la proviſion d'une groſſe Maiſon, ou pour en vendre avantageuſement quand il ſe préſente des occaſions favorables; pour cela on fait un vivier ſur un fond de gravier, dans lequel il ſe rende des ſources d'eau vive: il ſuffira que ce vivier ait 10 à 12 pieds de largeur; mais plus on lui donnera de longueur, & plus on pourra y mettre de Truites; celles qu'on y tranſportera promptement des rivieres voiſines, s'y conſerveront très-bien; elles s'y multiplieront même, ſi ce vivier eſt fort long, ſur-tout ſi l'on y jette de la blanchaille pour leur fournir de la nourriture. Les canaux du parc de Courance en ſont une preuve inconteſtable; & c'eſt pour cette raiſon qu'il ſe trouve des Truites dans des étangs fond de gravier, qui ſont traverſés de ruiſſeaux d'eau fort vive.

Ces faits, & pluſieurs autres très-avérés que nous pourrions rapporter, nous engagent à inſérer ici un Mémoire Allemand que M. le Comte de Golſtein a remis à M. de Fourcroy, Directeur des Fortifications en Corſe, qui a bien voulu ſe donner la peine de le traduire pour me l'envoyer: on indique dans ce Mémoire comment on peut multiplier & élever chez ſoi des Saumons & des Truites.

Quoique ce Mémoire ait été imprimé en partie dans un Ouvrage qui a pour titre: *les Soirées Helvétiennes, &c.* nous avons cru qu'il convenoit de mettre ici la traduction de M. de Fourcroy, qui étant plus détaillée, ſera plus ſatisfaiſante pour ceux qui s'intéreſſeroient à la multiplication de ces poiſſons. Malheureuſement nos terres ne ſont pas placées avantageuſement pour éprouver ce qui y eſt rapporté; & j'avoue que cela ſeroit néceſſaire pour avoir une entiere confiance à ce qui y eſt dit, ſur-tout à l'égard des Saumons.

§. 1. Sur la façon de faire naître des Saumons & des Truites, traduit de l'Allemand des bords du Weſer.

1. On fera conſtruire une caiſſe de grandeur à volonté; par exemple de 12 pieds de long, un pied & demi de large, & 6 pouces de hauteur.

2. A l'une des extrémités, on laiſſera une ouverture de 6 pouces en quarré, fermée d'un grillage de fer ou de laiton, dont les fils ne ſeront pas éloignés plus de 4 lignes les uns des autres. A l'autre extrémité, ſur le côté de la caiſſe, ſera pareille ouverture de 6 pouces de large & 4 de hauteur, grillée de même: celle-ci ſervira pour la ſortie de l'eau; l'autre pour ſon entrée, & le grillage empêchera qu'il ne ſe puiſſe gliſſer dans la caiſſe ni Rats d'eau, ni aucun autre inſecte ennemi ou deſtructeur des œufs de poiſſons.

3. La caiſſe ſera exactement fermée par le deſſus pour les mêmes raiſons; on peut cependant laiſſer au couvercle une ouverture de 6 pouces en quarré, ſemblablement grillée, pour donner du jour au jeune poiſſon; mais cela n'eſt pas néceſſaire.

4. On choiſira quelque lieu commode près d'un ruiſſeau, ou mieux encore près de quelque étang nourri par de bonnes ſources, d'où l'on puiſſe par une fente ou petit canal de dérivation, faire couler un filet d'eau d'environ un pouce d'épaiſſeur, à travers la caiſſe, par les grilles (n°. 2.), après l'avoir placée dans la ſituation néceſſaire à cet effet.

5. Enfin on couvrira le fond de la caiſſe d'un pouce d'épais de ſable ou de gravier, recouvert d'un lit de petits cailloux jointifs de la groſſeur d'une noiſette ou d'un gland.

(*On aura par ce moyen un petit ruiſſeau factice roulant ſur un fond de cailloux: on en verra plus bas la néceſſité.*)

6. On préparera une ou pluſieurs de ces caiſſes en lieu convenable pour le mois de Novembre; c'eſt la ſaiſon où les Saumons commencent à frayer: alors mâles & femelles ils remontent des grandes rivieres dans les ruiſſeaux pour y jetter leurs œufs & leur ſemence, comme on le voit arriver près Kaldorff: c'eſt alors qu'il faut procéder comme il ſuit.

7. On verſera environ une pinte d'eau bien claire dans quelque vaſe bien nettoyé, comme

ſeau de bois, ou tine ou baquet; & faiſiſſant une femelle de Saumon par la tête, on la tiendra ſuſpendue ſur ce vaſe : ſi ſes œufs ſont bien à maturité, ils tomberont d'eux-mêmes dans le vaiſſeau; ſinon, en lui preſſant légérement le ventre avec la paume de la main, les œufs ſe détacheront, & on les recevra facilement dans l'eau.

8. On en fera de même d'un Saumon mâle : quand il y aura ſur les œufs aſſez de laitance pour blanchir la ſurface de l'eau, l'opération de la fécondation des œufs ſera finie.

9. On répandra ces œufs ainſi fécondés dans une des caiſſes ci-deſſus, & on y fera couler de l'eau du ruiſſeau, ayant attention qu'elle n'y coule pas avec aſſez de rapidité pour emporter les œufs avec elle; car il faut qu'ils demeurent tranquillement entre les cailloux.

10. Il faut avoir ſoin de nettoyer de temps en temps ces œufs, des ordures que l'eau y apporte & y dépoſe; cela ſe peut faire au moyen d'une plume que l'on agite ſur l'eau de côté & d'autre.

11. Quelquefois au bout de cinq ſemaines les petits Saumons ſont déja formés dans les œufs, y ſont vivants, & s'y remuent : on le reconnoît à leurs yeux qui ſont noirs, au lieu que les autres parties ſont diaphanes & ne renvoyent point la lumiere. Huit jours après que l'on a diſtingué les yeux, ces petits poiſſons percent la coque ou peau tendre de l'œuf, & ſe promenent dans l'eau.

Le temps néceſſaire pour la naiſſance des Saumons n'eſt cependant pas toujours le même. Si l'eau de la ſource eſt plus chaude, l'opération ſera plutôt faite, comme auſſi ſuivant la température de l'air. L'expérience nous a appris qu'il faut ſouvent le double de temps pour faire éclore ces œufs.

12. Pendant que le poiſſon croît dans ſon œuf, on y diſtingue très-bien une membrane ou pellicule déliée ſéparée de la coque. Le petit poiſſon couché dans cette coque eſt adhérent à la membrane, qui forme un ſac autour de lui, comme ſi c'étoit un pois traverſé par une petite aiguille.

13. Ce petit ſac, qui tient au poiſſon, & qui remplit preſque toute la capacité de l'œuf, lui tient lieu d'eſtomach & d'entrailles. Le poiſſon ſe nourrit quatre ou cinq ſemaines *après qu'il eſt éclos* de la matiere renfermée dans cette membrane. Pendant ce temps-là ſa gueule, d'abord informe, s'allonge ſucceſſivement; puis enſuite le ſac diſparoît tout-à-fait, & l'animal a pris la figure qu'il doit avoir.

14. Après les quatre ou cinq premieres ſemaines (n°. 13.) la faim ſurvient à ces petits poiſſons; & comme dans les caiſſes ils ne trouvent ni les vermiſſeaux propres à les nourrir, ni l'eſpace dont ils ont beſoin, ils vont chercher l'un & l'autre en ſortant de leur caiſſe à travers les grillages. Si pour-lors le filet d'eau de la caiſſe aboutit à quelque réſervoir ſuffiſamment grand, où l'on puiſſe élever les Saumons juſqu'à la groſſeur dont il les faut pour rempoiſſonner les étangs, c'eſt tout ce qu'il y a de plus convenable.

15. Les Saumons & les Truites nouvellement éclos peuvent ſe conſerver juſqu'à dix ſemaines dans quelque grand vaſe de verre bien net, ou de quelqu'autre matiere, comme de porcelaine, fayence, &c. Il faut ſeulement faire enſorte de les y tranſporter ſans les bleſſer, & avoir ajouté pour cela à la caiſſe où ils ſont nés, un petit crible de crêpon monté ſur une planche qui entre juſte dans le travers de la caiſſe. Nous ne nous arrêtons pas davantage à cette deſcription pour abréger (*a*).

16. Pour faire naître les Truites, on ſe ſert préciſément de la même méthode, à laquelle il n'y a rien à ajouter : j'avertirai ſeulement ici que leurs œufs & laitances ſont à maturité & en abondance dans les mois de Décembre & de Janvier; & comme les Truites ſont plus petites que les Saumons, il n'en eſt que plus aiſé (*b*) de faire ſortir leurs œufs & laitances ſans leur faire courir aucun riſque de la vie.

17. Il ne faut pas croire que les poiſſons ſoient ſujets à s'accoupler en mêlant leur ſexe comme les autres animaux, quoiqu'on ne s'en apperçoive pas; ni que leurs œufs ayent été fécondés par le mâle avant d'être pondus, enſorte qu'il en pût éclore de petits poiſſons ſans cette formalité ſuperflue d'y répandre de la laitance (n°. 8.), comme naîtroient des poulets, en mettant ſimplement des œufs ſous une poule ou dans un four ou poële, ainſi qu'on le pratique aux Indes (*c*). Pour m'aſſurer de cette vérité, je fis il y a environ ſix ans l'expérience ſuivante.

18. Je tirai d'une Truite des œufs très-mûrs, & j'en eus tout le ſoin poſſible, ſans y mettre de laitances; jamais il n'en vint le moindre poiſſon; tous ces œufs ſe corrompirent en très-peu de temps : j'en ai conclu avec certitude que les œufs des Truites & des autres poiſſons ne reçoivent pas leur fécondation tant qu'ils ſont dans le corps du poiſſon, & attachés à lui, comme cela arrive aux autres animaux, mais ſeulement lorſque les Truites les ont pondus.

19. En faiſant éclore des Truites, j'ai quel-

(*a*) Il auroit cependant été bon de dire un mot de la nourriture de ces petits poiſſons dans le vaiſſeau de verre, au bout de quatre ou cinq ſemaines, n° 13. Les vermiſſeaux ſont bien difficiles à trouver dans cette ſaiſon.

(*b*) La raiſon de cette plus grande facilité ne ſe fait pas bien ſentir, à moins que les Truites, qui ſont plus petites, ne ſoient plus aiſées à contenir dans une ſituation verticale (n°. 7) au deſſus du vaiſſeau qui reçoit les œufs & laitances : à moins que les Saumons, qui ſont plus forts, & qui ſans doute ſe débattent vigoureuſement, n'exigent pour les contenir des efforts qui puiſſent les bleſſer & les faire périr.

(*c*) L'Auteur apparemment n'avoit pas oui dire qu'on le fit en France.

quefois remarqué quantité d'avortons ou de monſtres, certaines années plus, d'autres moins. Quelques-uns avoient deux têtes, & le corps bien formé. D'autres avoient le ventre commun, & du reſte étoient deux poiſſons bien diſtincts, comme ſeroient deux poiſſons ordinaires que l'on coucheroit ſur une table, bien ſerrés l'un contre l'autre par le ventre. D'autres étoient tellement unis par le flanc, qu'ils reſſembloient à deux Truites qui ſe tiennent ſeulement l'une près de l'autre dans l'eau. Quelques-unes avoient deux corps par en-haut, ſe réuniſſant en un ſeul vers le milieu, & terminé par un ſeul ventre & une ſeule queue. Enfin parmi ces monſtres, j'en ai rencontré un qui paroiſſoit formé de deux poiſſons qui ſe traverſoient, n'ayant qu'un ſeul ventre pour les deux.

20. De tous ces avortons, jamais aucun n'a vécu juſqu'à ſix ſemaines, c'eſt-à-dire, au-delà du terme où la matiere contenue dans la membrane ou ſac de l'œuf (n°. 13.) & qui leur ſert d'eſtomach, peut ſuffire à ſa nourriture.

21. On peut conjecturer que tous ces monſtres de poiſſons proviennent de ce qu'un œuf s'eſt trouvé fécondé par plus d'un animalcule de la laitance; & comme c'eſt la matiere contenue dans l'œuf de la Truite & des autres poiſſons qui fournit au petit poiſſon le ventre, l'eſtomach & les inteſtins, au lieu que les autres parties du poiſſon végetent ou pouſſent (n°. 12.) entre la membrane & la coque de l'œuf, tous ces monſtres ſe trouvent avoir les inteſtins communs, & il eſt facile d'en inférer comment ſe produiſent les monſtres dans les poiſſons & les animaux ovipares. Mais ce ſyſtême ne peut avoir lieu pour les monſtres des vivipares, qui étant nés dans une matrice, n'ont pas de même un ſeul ſac deſtiné à leur fournir les entrailles en commun. Il n'eſt pas fort rare de trouver de ces monſtres dans les oiſeaux, même dans les quadrupedes, bien plus dans les végétaux, & l'on penſe que quand les embryons étoient très-tendres, deux ſe ſont collés & enſuite comme greffés l'un à l'autre.

22. Les œufs de Truites, principalement quand ils ſont à maturité, ſont totalement ſéparés les uns des autres, ainſi que de toutes les autres parties du poiſſon, & couverts d'une peau ou coque très-dure. Il n'y a donc pas alors beaucoup de circulation, *s'il en reſte quelqu'une*, entre les liqueurs du poiſſon & celles de l'œuf. Auſſi les œufs de Truites ne ſe corrompent-ils pas auſſi-tôt que le poiſſon, & j'en ai vu ſe conſerver ſains quatre & cinq jours après que le poiſſon s'étoit putréfié.

23. Pour m'en aſſurer par expérience, j'ai pris les œufs mûrs d'une Truite déja pourrie, étant morte depuis quatre jours & très-puante: je les ai couverts des laitances d'un mâle vivant (n°. 8.) & j'ai eu des poiſſons comme ſi la Truite qui m'avoit fourni les œufs eût été vivante.

24. Et attendu que la vie des animalcules des laitances n'eſt pas non plus tellement liée à celle de l'animal qui les produit, que la mort du poiſſon puiſſe donner auſſi-tôt la mort à ces petits animalcules; mais que ces animalcules au contraire conſervent la vie & leur faculté reproductive, tant que le fluide qui les contient n'a pas contracté de putréfaction; c'eſt un fait conſéquent & d'expérience tout enſemble que cette eſpece de paradoxe.

25. Par le moyen de laitances & d'œufs de Truies déja mortes & en partie fœtides, on peut faire naître de nouvelles Truites.

(*On ſent combien, au moyen des faits de ces quatre derniers* numéros, *on pourroit trouver de facilité à ſe procurer des Truites dans un canton où jamais il n'y en auroit eu.*)

26. L'exemple des Mulets entre les quadrupedes, & des Brêmes (*a*) entre les poiſſons, fait voir que le mélange de deux eſpeces en produit une troiſieme qui a beaucoup de rapport aux deux premieres. Pendant les mois de Novembre, Décembre & Janvier, les Saumons (n°. 6.) & les Truites (n°. 16.) ont leurs œufs & laitances en maturité. On peut donc faire le mélange de ces deux eſpeces, & éprouver ſi l'on aura des poiſſons qui ne ſoient ni Truites ni Saumons, mais qui tiennent un milieu entre les deux.

27. Il ne faut pas conclure de-là que l'on aura des Truites ſaumonées: celles-ci ne conſtituent pas une eſpece différente de la Truite qui a la chair blanche; j'ai fait un très-grand nombre d'expériences qui prouvent & conſtatent que la différence entre les Truites ſaumonées & celles qui ne le ſont pas, vient en partie de la nature de l'eau dans laquelle elles vivent, & principalement de leurs aliments (*b*). Nous avons dans nos cantons le Pourvoyeur du Carême de Veſtrux, qui poſſede un vivier dans lequel toutes les Truites jettées de la groſſeur du rempoiſſonnement, deviennent en un an preſque ſaumonées. Cette foſſe reçoit la chûte d'un ruiſſeau dont l'eau eſt *de la meilleure qualité, très-propre à diſſoudre le ſavon* (*c*) & nourrit beaucoup de Goujons ou *Barbillons* (*d*), comme il s'en rencontre beaucoup dans les ruiſſeaux. On trouve de même

(*a*) En Allemand *Steinkarpen*. Je ne puis rendre ce mot en François, que par celui de Brêmes, qui ſont Mulets. Un Allemand me l'a rendu en latin par les mots *Cyprini clavati*, qui ne me ſont pas plus clairs: un autre Homme de Lettres m'a dit que c'étoit un poiſſon métis de la Carpe & de la Bréme, que tout le monde connoît. Mais il eſt certain que par *Steinkarpen* on entend en Allemagne ce que nous appellons *Bréme* en François.

(*b*) J'ai rapporté des Obſervations qui ne s'accordent pas avec ce qui eſt dit ici ſur la couleur de la chair des Truites.

(*c*) Le mot Allemand *Weich-Waſſer* ne peut ſe traduire littéralement par aucun mot François qui me ſoit connu.

(*d*) Le mot *Bart-fiſchen* paroît rendu par celui de *Barbillons* ou petits Barbeaux: je n'ai pu ſavoir poſitivement ſi l'Auteur a voulu parler de l'eſpece de poiſſons qui ſe nomme ainſi en François; mais on ſait que la Truite eſt très-vorace, & que toute ſorte de petits poiſſons lui convient également.

des Truites saumonées communément dans tous les ruisseaux dont l'eau est de cette espece, & qui abondent en Goujons. C'est par cette raison que j'attribue à la nature des eaux & à la nourriture des Truites, cette propriété d'améliorer leur goût, & de changer la couleur de leur chair.

28. Les Brochets frayent au mois de Mars, & les Truites, comme nous l'avons dit, en Décembre & Janvier, quelques-unes même en Février, quoiqu'assez rarement. Si donc on trouvoit moyen de conserver des œufs de Truites jusqu'en Mars, ce que je n'examine pas ici, on pourroit essayer si des laitances de Brochets jettées sur des œufs de Truites, produiroient une troisieme espece.

29. Il est bon de remarquer que les animaux métis, ou produits de deux especes différentes, n'ont pas la faculté de se reproduire; & il est évident par-là que Dieu, en créant la nature, a déterminé la quantité d'especes auxquelles il a voulu donner l'existance.

30. Les œufs de Saumons & de Truites se pourrissent infailliblement s'il y séjourne quelque saleté, ou qu'ils restent long-temps sur la terre, quoique les petits poissons y soient déja tout formés; c'est ce que m'ont appris quantité d'expériences, & c'est la raison pour laquelle ces especes ont reçu de la nature l'instinct de déposer leurs œufs sur le gravier des ruisseaux, dans des endroits où le courant de l'eau les nettoye continuellement de toute ordure.

31. Les Truites qui sont dans les étangs y jettent bien leurs œufs & semences dans la saison. Ces œufs tombent sur la terre ou la vase; ou s'il se rencontre un fond de gravier, pierres ou sable, c'est là que la Truite fraye, & par son mouvement elle travaille tant qu'elle peut à nettoyer ses œufs. Mais c'est tout au plus si elle peut les entretenir propres pendant huit jours. C'est un fait certain que tout ce qui repose dans l'eau la plus pure, contracte de jour en jour quelque crasse. Il est impossible que les œufs de Truites y demeurent environ dix semaines sans devenir sales. Voilà pourquoi jamais le frai de Truites ne réussit dans les étangs, à moins que ce ne soit dans des endroits où le fond soit de gravier, & où il se rende des sources d'eau vive.

32. Il se trouve cependant, mais très-rarement, de jeune frai de Truites dans quelques étangs, & l'on s'imagine qu'il y est éclos. Mais dans ces cas, il faut remarquer qu'il y tombe quelque source voisine ou quelque ruisseau qui coule sur du gravier. La Truite aux mois de Décembre & de Janvier ne manque pas de monter de l'étang dans ces ruisseaux pour y jetter ses œufs & semences. Dès que les petits sont éclos, ils cherchent l'eau & leur nourriture, descendent dans l'étang, & font croire à ceux qui n'y regardent pas de si près, qu'ils y ont pris naissance.

33. Nos observations ci-dessus font voir que les Truites ne peuvent se multiplier dans les étangs: on sait d'ailleurs qu'il seroit impossible de tirer tous les ans des ruisseaux, sans un dommage considérable, un rempoissonnement ou alvinage en ce genre, outre qu'il ne se trouve pas par-tout des ruisseaux qui produisent des Truites, quoiqu'on eût dans son voisinage des étangs très-propres à les nourrir. On ne pourra donc disconvenir que cette invention de faire naître des Truites au moyen des œufs & des laitances, ne puisse procurer un grand profit dans beaucoup d'endroits, outre le plaisir & l'amusement que l'on y pourra trouver.

34. Les Saumons, dans la saison de leur frai, passent comme les Truites, des rivieres dans les ruisseaux caillouteux, & après y avoir frayé, reviennent dans les rivieres, où les petits Saumons viennent les trouver dès qu'ils le peuvent. Tel est l'instinct que la nature leur a donné; d'où l'on peut conclure avec vraisemblance, que les jeunes Saumons ne se tiennent point du tout dans les ruisseaux, & qu'il est difficile de les contenir dans des viviers, quand il y entre & qu'il en sort des sources abondantes.

35. Les poissons voraces de nos contrées, comme Brochets, Truites, &c. lorsqu'on les garde à part dans des viviers, se nourrissent principalement de Rats d'eau, Grenouilles, Lézards, Salamandres d'eau (*a*), Orvets & autres insectes de cette espece; & comme les Saumons se nourrissent de même, on ne perdra pas ses peines si l'on jette beaucoup de ces insectes dans les étangs où l'on veut les faire profiter.

36. Les eaux d'étangs propres à nourrir les Carpes sont ordinairement du même degré de chaleur que celles dans lesquelles les Saumons aiment naturellement à demeurer: c'est ce qui fait que les eaux tempérées leur conviennent mieux que les étangs plus froids, dans lesquels les Truites se plaisent davantage.

37. Les Saumons ne frayent pas dans les étangs, (n°. 30) & il est très-difficile d'en pêcher dans les rivieres pour le rempoissonnement. Il suit de-là que notre invention ci-dessus des œufs & laitances de Truites & de Saumons, peut être très-utile, pourvu que les étangs où l'on voudra les garder leur fourniſſent la nourriture.

38. J'ai actuellement 430 petits Saumons de la premiere expérience que j'ai faite pour en élever: lorsqu'ils ont eu six semaines, je les ai dispersés dans plusieurs petits viviers:

(*a*) Quoique la Salamandre d'eau ne soit pas venimeuse, *Giftige-mollen* m'a paru pouvoir se traduire ainsi; & *Blind Schleichen*, qui veut dire Serpent aveugle, par le mot *Orvet*. Cette espece de Serpent est très-commune dans plusieurs cantons de l'Allemagne, & même en Alsace.

j'espere

j'eſpere qu'au bout de l'année je pourrai juger avec certitude s'il ſe trouve quelque profit à nourrir & à garder ainſi des Saumons dans les étangs.

39. Les Brochets & les Perches frayent dans la plupart des étangs, au lieu que les Carpes & les *Karutschen* (*a*) ne frayent que dans ceux dont les eaux ſont tempérées, aux endroits qui ſe trouvent unis ſans beaucoup d'herbes, & qui ne ſont pas environnés de beaucoup de vaſes molles. Si la nature n'a pas ainſi diſpoſé le terrein d'un étang, il eſt très-facile d'y remédier à peu de frais; & après avoir éprouvé & obſervé comment il convient de préparer & d'entretenir les étangs, on pourroit tirer un grand profit de cette éducation artificielle des poiſſons, à l'exemple de tout ce qui vient d'être dit ſur les Truites & Saumons de notre pays.

40. Les poiſſons mâles ont auprès de l'arête deux lobes de ce qu'on appelle *la laitance*; c'eſt une matiere blanchâtre, & quelquefois un peu griſe, dont les parties ſont aſſez ſolides. Cette matiere s'accroît ordinairement depuis le printemps juſqu'au mois de Novembre dans les Saumons, & juſqu'en Décembre dans les Truites; & c'eſt la matiere prolifique de ces poiſſons.

41. Lorſque le temps du frai des Saumons & des Truites eſt arrivé, il ſe liquéfie journellement dans chaque mâle environ la ſixieme partie de cette matiere, qui du reſte demeure ſolide. C'eſt au moment de cette liquidité qu'elle a acquis toute ſa maturité; & alors elle reſſemble à un véritable lait blanc & fluide, qui contient les animalcules féminaux parvenus à leur perfection.

42. Les femelles de ces poiſſons ont pareillement leurs œufs aſſemblés en deux lobes contigus à l'épine du dos, & y croiſſent dans le même temps. Lorſque ces œufs, à l'approche du frai, ont acquis leur juſte volume & leur maturité, la membrane qui les unit enſemble s'en ſépare, enſorte qu'au moyen de quelque mouvement, ſoit d'extenſion ou de compreſſion, les œufs ſont expulſés l'un après l'autre du corps de la femelle (n°. 22.)

42. Au moment du frai des Saumons, comme en Novembre, le mâle & la femelle, dont les laitances & les œufs ſont à maturité, ſortent des grandes rivieres, vont gagner quelque ruiſſeau dont l'eau murmure ſur un fond de cailloux, ſable ou pierres, (n°s. 4. 5.) parce qu'il faut un tel fond pour que les œufs s'étendent (n°. 30.)

43. Alors le mâle ſe tient auprès de la femelle, tous les deux s'agitent & ſe frottent le ventre ſur le ſable ou ſur le fond, afin de faire ſortir par ce petit choc ce qu'ils ont d'œufs & de laitances en état de maturité. (n°s. 7. 8.)

44. En même temps que les œufs tombent du corps de la femelle, leur poids les porte vers le fond; & comme il eſt pierreux, l'un paſſe derriere un caillou, l'autre derriere un autre. On peut remarquer dans les eaux courantes que chaque petite pierre occaſionne un petit tourbillon d'eau, au milieu duquel ſe trouve un point de repos, dans lequel eſt chaſſé tout corps léger qui ſe rencontre, & par conſéquent l'œuf de notre poiſſon. C'eſt ainſi que ſe diſperſent & s'étendent les œufs de Truites & de Saumons ſur les fonds graveleux des ruiſſeaux.

45. La laitance du mâle ſe répand en même temps par petits tourbillons ſur le ſable & les graviers, compoſée, comme on le ſait, d'une infinité d'animalcules féminaux, dont l'un étant porté d'un côté de l'œuf, l'autre d'un autre, il s'en trouve un qui rencontre certaine cicatricule de l'œuf, s'y inſinue & le féconde. Après cette opération, le cours & le choc continuel de l'eau conſerve les œufs dans la propreté qui leur eſt indiſpenſable (n°s. 9. 10. 30. 31.); & après environ dix ſemaines, arrive au jour le petit poiſſon, plutôt ou plus tard, ſelon que la ſource eſt d'une température plus ou moins froide ou chaude.

46. Si l'on compare cette hiſtoire de la propagation naturelle des Truites & Saumons avec les procédés que nous en avons déduits pour les faire naître chez ſoi, nous nous flattons que l'on reconnoîtra dans notre méthode toutes les attentions indiquées comme principales & eſſentielles par la nature, enſorte qu'on pourra en hazarder l'expérience avec confiance de réuſſir.

Nota. Ce Mémoire fut remis à M. Fourcroy en Allemand à Duſſeldorff en 1758, par M. le Comte de Golſtein, aujourd'hui Grand-Chancelier des Duchés de Bergues & de Juliers pour S. A. E. Palatine. Ce Seigneur, auſſi inſtruit que curieux en Hiſtoire naturelle, rendoit par ſon excellente Maiſon & ſon accueil honnête, le ſéjour de Duſſeldorff très-agréable aux Officiers François pendant la derniere guerre. M. Fourcroy dit qu'il ſe rappelle qu'il lui dit avoir toute confiance aux faits de ce Mémoire, comme les tenant de très-bonne main.

Comme M. Fourcroy trouva des difficultés à traduire ce Mémoire, M. le Comte de Golſtein voulut bien le lui faire remettre en Latin, & cette verſion Françoiſe, montrée depuis à pluſieurs perſonnes qui ſavoient bien les deux Langues, a été trouvée exacte.

Ni M. Fourcroy, ni M. le Comte de Golſtein, ni à plus forte raiſon moi, ne ſommes en état de certifier la vérité de tous les faits

(*a*) Ou *Karauſchen*, ſorte de poiſſon d'étang dont je ne ſais pas le nom François. On le trouve traduit dans les Dictionnaires par le mot *Corvus piſcis*, ou par *Coracinus*.

qui ſont rapportés dans ce Mémoire : mais la façon dont il eſt écrit, engage à y avoir une certaine confiance ; & peut-être pourra-t-il déterminer quelque Naturaliſte à faire des tentatives analogues pour multiplier d'autres poiſſons.

ARTICLE IX.

De la qualité des Truites.

CEUX qui croient pouvoir juger de la bonté des Truites par leur forme extérieure, eſtiment celles qui ont la tête petite, le ventre & le corps gros, & qui en général ſont ramaſſées ; au contraire, ils mépriſent celles qui ſont alongées, & qui reſſemblent en quelque ſorte aux Harengs, qu'on nomme *Gays* ; effectivement la groſſeur du corps indique que le poiſſon eſt gras, alors il paroît moins long, & ſa tête moins groſſe. Au reſte, quoique les Truites ſaumonnées ayent la chair rouge, je penſe qu'elle ne l'eſt jamais autant que celle du Saumon, & les ſentiments ſont fort partagés ſur la préférence qu'on doit donner à un de ces poiſſons ſur l'autre.

Si l'on trouve la chair du Saumon plus délicate que celle de la Truite, on convient aſſez généralement qu'elle a moins de goût, ce qui fait qu'on s'en laſſe plutôt.

Si on reproche aux Truites bien conditionnées d'avoir la chair moins délicate que celle du Saumon, c'eſt ſouvent la faute de ceux qui l'apprêtent ; car ſi quand il fait frais, on mange une groſſe Truite pêchée en bonne eau & dans la meilleure ſaiſon, lorſqu'elle vient d'être priſe & au ſortir de l'eau, ſa chair ſera immanquablement coriace ; mais en la gardant une couple de jours, elle deviendra délicate.

D'ailleurs il ne faut pas croire que toutes les Truites ſoient également bonnes, l'eau & la ſaiſon influent beaucoup ſur leur qualité ; mais de plus, comme nous venons de le dire, celles qui ſont menues, alongées, que les Pêcheurs nomment *Gayes*, quoique pêchées en bonne eau, ſont un très-médiocre manger ; & comme dans les pays où les Truites ſont communes, on refuſe de les acheter, les Pêcheurs pour en trouver le débit, leur fourent dans l'eſtomach quelques petits poiſſons qui augmentent leur groſſeur, & elles ne ſont plus reconnues pour gayes. Nous avons dit que ces Truites gayes n'avoient ordinairement dans le corps ni œufs ni laite. A cet égard les Truites gardonnieres de la Touvre ſont gayes, puiſque ſuivant les Pêcheurs elles n'ont ni œufs ni laite : néanmoins leur corps eſt gros, & elles ſont eſtimées, comme nous l'avons dit, beaucoup ſupérieures à toutes autres.

Il eſt naturel que chacun vante ſa marchandiſe ; c'eſt pourquoi les Pêcheurs du bord de la mer diſent que les Truites qu'on pêche à la mer ſont bien ſupérieures à celles qu'on prend dans les rivieres ; elles ſont bonnes, diſent-ils, en toute ſaiſon. Cela doit être, puiſque ſuivant le ſentiment le plus ordinaire, elles remontent dans les rivieres pour frayer ; ainſi on en prend peu à la mer qui ayent perdu leur qualité à l'occaſion du frai. Je dis peu, parce qu'on prend quelquefois à la mer des Truites qui ſont maigres, dont la chair eſt coriace & de mauvais goût. Les Pêcheurs de la côte attribuent ces défauts à la qualité du fond où elles ont été priſes : cela peut être ; mais auſſi il peut bien être que ce ſoient des Truites qui ayent frayé à la mer. Beaucoup de Pêcheurs & de Poiſſonniers qui ont des Pêcheries dans les rivieres, ſoutiennent que les Truites deviennent beaucoup meilleures en ſéjournant dans les eaux douces, ſi l'on en excepte le temps du frai. Comme les Pêcheurs de la côte n'en peuvent pas diſconvenir, ils avouent que cela peut être, pourvu qu'elles n'ayent pas reſté long-temps dans les rivieres. Ils diſent qu'après un certain temps elles s'y abatardiſſent & deviennent mauvaiſes. Cela eſt vrai, juſqu'à un certain point ; mais ces défauts ne dépendent pas de la mauvaiſe qualité des eaux, mais bien de ce qu'elles y frayent, puiſqu'enſuite elles ſe rétabliſſent & deviennent très-bonnes ; & aſſurément dans les rivieres d'eau très-vive qui n'ont aucune communication avec la mer, même dans les lacs qui ſont au plus haut des montagnes, on prend de très-bonnes Truites. Auſſi les Marchands de poiſſons, ſans s'embarraſſer où elles ont été pêchées, ni ſi elles ont reſté long-temps dans les rivieres, donnent la préférence à celles dont les écailles ſont brillantes & argentées, dont les taches ſont vives, qui ont des marques rouges au coin de l'œil, & dont les ouies ſont d'un rouge vif & éclatant, le corps bien charnu, la tête petite & d'autres marques peu ſenſibles, qu'il ſeroit difficile de décrire, mais qui frappent les Pêcheurs & les Marchands de poiſſons.

Nous avons dit que communément on eſtime beaucoup plus les Truites ſaumonnées que celles à chair blanche, mais que M. de Courtivron donne la préférence aux Truites qui ont la chair d'un beau blanc de lait ; & j'ai trouvé pluſieurs perſonnes de ſon ſentiment.

Article X.

Des Truites du Lac de Geneve, & de leur Pêche.

Quoique je me propoſe de traiter dans un Chapitre particulier de la pêche des Saumons & des Truites, je me trouve en quelque maniere obligé de parler ici de la façon de pêcher dans le Lac de Geneve à cauſe de la liaiſon qu'il y a entre les différentes eſpeces de Truites qu'on y prend, & les pêches qui conviennent pour prendre les unes & les autres.

Sachant qu'il y a quantité de bonnes Truites dans ce Lac, & n'ayant que des connoiſſances vagues ſur cet objet, je ne pouvois mieux m'adreſſer, pour me procurer les éclairciſſements qui me manquoient, qu'à M. Bonnet & à M. Mallet, l'un & l'autre de la Société Royale de Londres, & Correſpondants de l'Académie Royale des Sciences de Paris, qui ſe font un plaiſir d'aider de leurs lumieres ceux qui s'adonnent à des recherches utiles : ainſi ce que je vais rapporter eſt en grande partie extrait des réponſes que ces Savants ont bien voulu me faire ; c'eſt un témoignage de reconnoiſſance que je leur rends avec bien du plaiſir.

On ne voit point de Saumons aux environs de Geneve ; mais on prend beaucoup de Truites dans le Lac, & principalement aux deux extrêmités ; ſavoir dans le Rhône de Geneve, & encore plus dans celui du Valais. On en prend auſſi dans les petites rivieres qui ſe déchargent, ſoit dans le Rhône, ſoit dans le Lac : comme on les diſtingue en *Truites du Lac* ou *d'Eté*, *Truites du Rhône* ou *de la Ferme*, & *Truites des petites rivieres*, il faut expliquer ce qu'on entend par ces différentes dénominations.

Les *Truites* qu'on nomme *du Rhône* ſont celles qu'on prend à l'endroit où le Rhône ſort du Lac. La pêche en appartient à la Ville, qui l'afferme à des Particuliers, ce qui fait appeller *Truites de la Ferme* celles qu'on prend à cette Pêcherie. A Villeneuve, qui eſt à l'autre extrêmité du Lac, à l'endroit où il reçoit le Rhône du Valais, on pêche dans la même ſaiſon des Truites comme à la Ferme, même en plus grande quantité & plus groſſes.

On nomme *Truites d'Eté* celles qu'on prend en toutes ſaiſons dans le lac même.

Enfin il y a encore des *Truites* qu'on prend ſoit dans le Rhône, ſoit dans *de petites rivieres*, qui ſe rendent les unes dans le Lac & les autres dans le lit du Rhône. Je vais dire quelque choſe de ces différentes Truites, ou pour parler plus exactement, des Truites qu'on prend aux différents endroits que nous venons d'indiquer, commençant par les Truites qu'on nomme *de la Ferme*.

Dans le mois de Mai il paſſe des Truites du Lac dans le Rhône, mais en petite quantité. C'eſt depuis le mois de Septembre juſqu'en Octobre, que la deſcente eſt plus conſidérable, & qu'on prend les plus groſſes.

Entre les Truites qui deſcendent dans le Rhône, pluſieurs, ſur-tout des petites, & lors des chaleurs, entrent dans la petite riviere qu'on nomme l'Arve, pour jouir de la fraîcheur des eaux de cette riviere. Je croyois que c'étoient les Truites qui entroient dans l'Arve qu'on nommoit *Lavaret*. Ces Truites, dit-on, ſont longues ſeulement d'un pied, & n'ont que deux pouces d'épaiſſeur verticale. On ajoute que cette petite Truite, qui eſt excellente, n'a point de taches ſur le corps, & que ſon muſeau n'eſt pas fort alongé ; enfin on avance que ce poiſſon eſt du Lac de Geneve : mais MM. Bonnet & Mallet aſſurent que ce nom n'eſt point connu à Geneve, & que les Truites qui viennent de l'Arve ſe nomment *Gaînes*, parce qu'elles diminuent de groſſeur à proportion du temps qu'elles ont reſté dans cette petite riviere ; de ſorte qu'une Truite de huit livres au ſortir du Lac, qui aura ſéjourné quelques mois d'été dans l'Arve, ne peſera plus que quatre ou cinq livres quand elle en ſortira ; & on aſſure que les groſſes Truites qui deſcendent dans le Rhône en Septembre & Octobre, paſſent rarement dans l'Arve ; elles reſtent dans le Rhône, où elles frayent.

Pour prendre les Truites qui paſſent du Lac dans le Rhône, ou du Rhône dans le Lac, on ferme l'embouchure du Rhône dans toute ſa longueur par une eſpece de clayonnage ou de grillage, auquel on ménage quelques portes, qu'on ouvre dans certains temps.

On ajuſte à différents endroits de ce clayonnage de grandes naſſes de fil de fer, ordinairement au nombre de huit, dont cinq ſervent à prendre les poiſſons qui deſcendent, & les trois autres ceux qui remontent.

On ouvre les claies au commencement du printemps ; car la deſcente des Truites du Lac dans le Rhône commence dès le mois de Mai ; mais c'eſt, comme nous l'avons dit, en petite quantité ; ce ſont les premieres deſcendues qui dans les chaleurs de l'été entrent dans l'Arve, dont l'eau eſt plus fraîche que celle du Rhône, & qui y maigriſſant, forment les Truites qu'on nomme *Gaînes*.

La deſcente des groſſes Truites, qui ne ſe fait qu'en Novembre, étant finie, les Gaînes commencent à remonter dans le Lac dès le 25 Octobre : alors on ferme les portes, laiſſant un paſſage libre pour entrer dans le Rhône, & on ouvre les trois ouvertures où ſont

placées les nasses de remonte. Cette pêche dure à-peu-près jusqu'à la fin de l'année ; mais le temps où elle est la plus considérable, soit pour le nombre, soit pour la grosseur des Truites, est depuis le 20 jusqu'au 10 Décembre ; & cela ne varie que de peu de jours.

On prend à cette Pêcherie des Truites de toute grosseur ; quelques-unes pesent trente livres poids de Geneve, dont la livre est de dix-huit onces. On ne se souvient pas d'en avoir pris qui excédassent trente-cinq livres : mais il n'est pas rare d'en prendre de vingt & vingt-cinq ; de sorte que sur trois à quatre cents qu'on prend chaque année, il y en a bien cent de ce poids.

Il arrive encore qu'on prend les premiers jours du printemps quelques grosses Truites qui ont passé tout l'hiver dans le Rhône ; mais cela est rare.

Il est sûr que les Truites qui passent du Lac dans le Rhône, frayent dans cette riviere, & l'on prétend que ce n'est qu'à un quart-de-lieue de l'embouchure de ce fleuve. Il est bien rare d'en trouver de grosses à une demi-lieue : cependant il n'en faut pas inférer qu'il n'y en ait pas qui frayent dans le Lac ; car on en trouve souvent qui remontent ayant des œufs bien formés dans le corps. Il est vrai qu'on prétend que quand on met de ces Truites remplies d'œufs dans les réservoirs, elles ne les jettent point : mais peut-être que les Pêcheurs ne s'apperçoivent pas que ces œufs sont avalés, au sortir du corps de la mere, par les poissons qui sont dans le réservoir, ou bien ils sont bien-aises de persuader que ces œufs ne peuvent pas produire des Truites, afin qu'on ne leur défende pas de les prendre. Quoi qu'il en soit, on estime beaucoup plus les Truites qui descendent du Lac que celles qui y entrent ; & en cela il n'y a rien de surprenant, puisqu'elles ont éprouvé dans la riviere la maladie du frai, & que probablement plusieurs n'en sont pas encore rétablies.

En voilà assez de dit des Truites qu'on nomme *du Rhône* ou *de la Ferme* ; il s'agira dorénavant de celles qu'on nomme *du Lac* ou *d'Eté*. On les prend dans le Lac également dans toutes les saisons de l'année ; & ce n'est point par des moyens particuliers, mais pêle-mêle avec toutes les autres especes de poissons qui sont assez abondantes dans le Lac. Ces Truites sont bonnes, mais pour l'ordinaire moins grosses que celles qu'on prend aux Pêcheries établies soit au Rhône de Geneve, soit à celui du Valais ; car on fait dans le Rhône du Valais qui entre dans le Lac, & dans celui de Geneve qui en tire ses eaux, à-peu-près des pêches pareilles ; de sorte que les Truites d'été qu'on prend dans le Lac ne pesent gueres que sept à huit livres poids de Geneve. Quelques-uns veulent que ces Truites ne soient pas de la même espece que celles du Rhône ; mais ce n'est pas le sentiment du commun des Pêcheurs, qui ne peuvent y appercevoir d'autre différence que dans la grosseur. Je ne suis point à portée de décider cette question ; mais je rapporterai un Mémoire d'un fameux Pêcheur du Lac, nommé Sadoc, que M. Bonnet m'a procuré.

Il nous reste à parler des Truites du poids d'une livre, qu'on prend dans les petites rivieres qui se déchargent dans le Lac ou dans le Rhône.

Ce qu'il y a de singulier, c'est qu'entre ces petites Truites, on en prend une partie qui ont la chair rouge ou saumonnée, pendant que presque toutes celles qu'on prend dans le Lac & aux embouchures du Rhône, sont à chair blanche. Je dis *presque toutes* ; car on en prend quelquefois à chair rouge dans le Rhône, sur-tout auprès de l'embouchure des petites rivieres qui s'y rendent, comme le Versoix, & encore plus quand on remonte ces petites rivieres un peu au-dessus de leur embouchure ; mais c'est en si petite quantité, qu'on peut dire que les excellentes Truites qu'on prend dans le Lac & à la Ferme, ont la chair blanche. On a cependant assuré M. Mallet que le 11 Juillet 1733, par une chaleur excessive qui duroit depuis quelques jours, on trouva à la Ferme toutes les nasses de remonte remplies de Truites d'environ deux livres, entre lesquelles il y en avoit grand nombre de saumonnées. Ce fait est cité comme étant fort extraordinaire, & M. Mallet dit qu'il n'a rien appris qui le mette en état de décider si les Truites à chair rouge sont d'une espece différente de celles à chair blanche.

Comme j'ai traité expressément cette question, dans un article particulier, j'y renvoie le Lecteur ; mais il se présente ici une autre question au moins aussi embarrassante.

On a vu dans le Chapitre, du Saumon, que ce poisson passe avec avidité de l'eau salée dans l'eau douce, probablement pour y déposer ses œufs : mais pour quelque raison que ce puisse être, il change, pour ainsi dire, d'élément ; car il y a tant de différence entre l'eau de la mer & celle des rivieres, que beaucoup de poissons de mer périssent quand on les met dans l'eau douce, comme aussi les poissons de riviere quand on les met dans l'eau salée, & cette différence d'eau peut bien engager quelques poissons à passer d'une eau dans l'autre ; mais ce n'est pas cette raison qui peut déterminer les Truites à passer du Lac dans le Rhône & du Rhône dans le Lac, puisque les eaux de l'un & de l'autre sont douces.

Nous avons dit que ces poissons avoient une singuliere inclination à remonter vers la source des rivieres, & à refouler les courants les plus rapides : mais ici cet instinct ne peut avoir lieu, puisque s'il y a des Truites qui refoulent le courant pour passer dans le Rhône du Valais, il y en a qui suivent le cours de l'eau

l'eau pour paſſer dans le Rhône de Geneve ; ainſi une partie paſſe dans le Rhône du Valais en refoulant le courant, & une autre dans le Rhône de Geneve, en ſuivant ſon cours. Quelque temps après les unes & les autres rentrent dans le Lac, ou en ſuivant le cours du Rhône du Valais, ou en refoulant celui du Rhône de Geneve. Quelle raiſon peut donc les engager à changer ainſi de domicile ? C'eſt peut-être uniquement pour ſe porter à des endroits où il y ait moins d'eau, un fond de gravier, une eau vive & claire, en un mot un endroit favorable à l'opération du frai, comme on voit des poiſſons de mer qui paſſent dans des étangs ſalés pour frayer, & qui enſuite retournent à la mer.

J'ai dit d'après MM. Bonnet & Mallet, qu'on pêchoit des Truites dans le Lac, tantôt avec des hameçons, tantôt avec des naſſes ou des filets à manche, ou avec des ſaines : mais la pêche la plus conſidérable ſe fait avec ce qu'on nomme *le grand filet*, qui eſt formé d'un grand ſac, à l'embouchure duquel ſont ajuſtés deux aîles de filet fort longues, & chacune eſt tirée par un bateau, à-peu-près comme le boulier que nous avons repréſenté I. Part. 2e Sect. *Pl. XLIV, figure premiere*, où *BD*, ſont les deux bateaux qui tirent le filet. Je crois ſeulement que dans le Lac il y a à l'embouchure de la manche un goulet comme aux verveux. On attache encore quelquefois le long d'une corde pluſieurs naſſes ou verveux qu'on cale au fond de l'eau.

Mais une façon de pêcher que je ne ſache pas être pratiquée ailleurs, eſt avec un filet qu'on appelle *Meni* ou *Menia*, dont la conſtruction eſt fort ſimple : c'eſt une nappe faite avec du fil très-délié, *Pl. III. Fig. 7.* La corde qui borde la tête du filet eſt garnie de flottes de liege : à celle qui borde le pied du filet, ſont un grand nombre de filets auxquels on attache de petites pierres groſſes comme des noiſettes, qui font un leſt ſuffiſant ſeulement pour maintenir le filet dans une ſituation à peu-près verticale. On forme avec pluſieurs pieces de ce filet une enceinte à l'embouchure d'une petite riviere ou d'un golfe. Quand le filet eſt tendu, on bat l'eau dans l'enceinte pour obliger le poiſſon à donner avec force dans le filet, qui, quand il eſt dans l'eau, n'eſt pas tendu avec force ; de ſorte qu'étant très-fin, il peut céder aiſément aux efforts du poiſſon qui s'y embarraſſe : la ſecouſſe qu'il occaſionne fait ſauter les petites pierres ; quelques-unes entourent le poiſſon, & paſſant dans une maille, le retiennent. Si le poiſſon s'agite dans ce filet, qui eſt très-délicat, & étendu mollement, il s'y embarraſſe de plus en plus, & fait rejaillir des pierres qui s'engageant dans des mailles lient d'autant plus fortement le poiſſon.

On prend encore dans le Lac deux autres poiſſons du genre des Truites ; l'un eſt le petit Ombre ou Umbre fluviatil, & l'autre l'Ombre chevalier. Nous allons en donner la deſcription.

CHAPITRE QUATRIEME.

Des Umbres, Umbles, Humbles, Ombres ou *Ombles.*

Salmo minor, Umbra vel Umbla dictus.

J'avois bien vu des Umbres dans mes voyages, & je ſavois qu'ils étoient de la famille des Saumons ; mais comme je ne les avois ni deſſinés ni décrits, je déſirois m'en procurer pour les examiner avec plus de ſoin : m'étant rappellé qu'il y en avoit aux environs de Lyon, & même qu'on en vendoit aux marchés, & ſachant que ce poiſſon eſt connu en Auvergne, je me ſuis adreſſé, pour connoître ceux du Lyonnois, à M. de la Tourrette, ancien Conſeiller de la Monnoie de Lyon, Membre de l'Académie de cette Ville, & Correſpondant de l'Académie des Sciences de Paris, qui a bien voulu m'envoyer un de ces poiſſons & y joindre pluſieurs Notes très-intéreſſantes. D'un autre côté, M. Deſmarais, de l'Académie des Sciences de Paris, m'ayant donné un Ombre de Clermont-Ferrand que M. Lavor, Docteur en Médecine, lui avoit envoyé, je me ſuis trouvé en état de les faire deſſiner, & d'en faire une deſcription exacte. Je

vais commencer par rapporter la deſcription de l'Umbre de Clermont ; j'ajouterai enſuite les éclairciſſements dont je ſuis redevable à M. de la Tourrette.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription d'un Umbre de Clermont-Ferrand, Umbra fluviatilis.

Salmo vix pedalis, lineâ laterali rectâ, caudâ bifurcâ.

L'UMBRE que je vais décrire *Pl. III. Fig.* 2. avoit de longueur totale, ou de *A* en *K*, 8 pouces 9 lignes : on en prend de plus grands en Auvergne : la mâchoire ſupérieure *a* étoit un tant ſoit peu plus longue que l'inférieure.

Il y avoit depuis le bout du muſeau *a* juſqu'au centre de l'œil *c*, 8 lignes. & le diametre de l'orbite étoit de 4 lignes ; du muſeau au derriere de l'opercule des ouies *d*, il y avoit un pouce huit lignes.

Du muſeau en *E*, qui eſt le commencement de l'aileron du dos, il y avoit 2 pouces 11 lignes : la largeur de cet aileron à ſon attache au corps, c'eſt-à-dire de *E* en *F*, étoit de 21 lignes, & la longueur du plus long rayon *G* bien étendu, étoit de 14 lignes.

Du muſeau au commencement de l'appendice muqueux *H*, il y avoit 6 pouces : la largeur de cet appendice à ſon attache au corps, étoit de 5 à 6 lignes.

Du muſeau en *I*, qui eſt le commencement de l'aileron de la queue, 7 pouces 2 à 3 lignes : la longueur *I K* de cet aileron étoit d'un pouce 7 à 8 lignes ; il étoit très-fourchu.

Du muſeau à l'articulation *L* de la nageoire branchiale *D*, il y avoit 18 à 20 lignes : la longueur du plus long rayon de cette nageoire étoit de 14 à 15 lignes.

Du muſeau en *M*, qui eſt l'articulation de la nageoire ventrale, il y avoit à-peu-près 4 pouces : la longueur du plus long rayon de cette nageoire étoit de 13 à 14 lignes.

Il faut remarquer qu'à l'articulation de cette nageoire, il y avoit un aiguillon fort dur.

Du muſeau à l'anus *N*, il y avoit 5 pouces 5 à 6 lignes : immédiatement derriere, étoit un aileron qui avoit à ſon attache au corps de *N* en *O*, 9 lignes : la longueur du plus grand rayon de cet aileron étoit de 13 lignes.

Après avoir donné la poſition des différentes parties de ce poiſſon, ſuivant ſa longueur, il convient de conſidérer ſa groſſeur.

La largeur perpendiculaire en *c*, vis-à-vis l'œil, étoit de 11 à 12 lignes ; en *L* à l'à-plomb de l'extrémité de l'opercule, 19 lignes ; en *E* vis-à-vis la naiſſance de l'aileron dorſal, 22 lignes ; & 14 à 15 lignes en *N* à l'à-plomb de l'anus, mais ſeulement 8 lignes en *I* à la naiſſance de l'aileron de la queue.

Le dos de ce poiſſon étoit très-charnu, & depuis la naiſſance de l'aileron dorſal en *E* juſqu'au bout du muſeau *A*, il formoit une courbe aſſez conſidérable.

Les lignes latérales *d*, *d*, étoient preſque droites, & ſembloient comme ponctuées.

Comme les écailles, qui ſont aſſez grandes, étoient plus brunes ou moins brillantes à une de leur moitié qu'à l'autre, en regardant ce poiſſon ſuivant ſa longueur, il paroiſſoit comme rayé : cela s'apperçoit à pluſieurs poiſſons qui ſont brillants, mais plus ſenſiblement dans celui-ci que dans beaucoup d'autres : le deſſus du dos étoit olivâtre ; cette couleur s'éclairciſſoit ſur les côtés : ſous la ligne latérale les écailles avoient des reflets dorés, & s'éclairciſſant peu à peu, le deſſous du ventre étoit preſque blanc.

On appercevoit de fort petites mouchetures noires, ſur-tout vers la tête & au-deſſus de la ligne latérale, ainſi que ſur les opercules des ouies & ſur les ailerons.

Pluſieurs Auteurs diſent que les Umbres n'ont point de dents ; celui que je décris en avoit de très-fines à la mâchoire ſupérieure : celles de la mâchoire inférieure étoient à peine ſenſibles, *Fig.* 4, 5 & 6. Je n'en ai ſenti ni ſur la langue ni au palais.

Quand on regarde ce poiſſon de face, lorſqu'il a la gueule entr'ouverte, elle paroît coupée quarrément.

On a repréſenté en *P*, *Fig.* 4, la mâchoire ouverte, pour faire voir les dents, 1 celles de la mâchoire ſupérieure, 2 celles de la mâchoire inférieure, 3 celles de la langue.

Q, *Fig.* 6, eſt la mâchoire ſupérieure détachée de l'animal : *R*, *Fig.* 5, eſt la mâchoire inférieure avec la langue, chargée de dix dents. On compte à la mâchoire dix dents de chaque côté ; mais j'avoue qu'excepté celles de la mâchoire ſupérieure, les autres ſont des aſpérités à peine perceptibles.

§. 1. *Sur l'Umbre du Lyonnois.*

Les Umbres que M. de la Tourrette m'a envoyés de Lyon, & qui me ſont parvenus très-bien conditionnés, étoient entiérement ſemblables à celui d'Auvergne que je viens

de décrire ; ainſi je me contenterai de rapporter les Notes dont M. de la Tourrette m'a fait part.

1°. Ces Umbres peſent au plus une livre. M. de la Tourrette dit qu'il en a vu qu'il eſtimoit pouvoir peſer deux livres ; mais que cela eſt fort rare.

2°. Il paroît que ces poiſſons recherchent au moins avec autant d'avidité que les Truites, les eaux vives, claires & limpides qui deſcendent des montagnes : c'eſt probablement pour cette raiſon que M. Linné leur donne l'épithete d'*Alpinus*, ce qui n'établit pas une diſtinction entre les Umbres & les Truites : auſſi Belon regarde-t-il l'Umbre comme une Truite.

3°. L'Umbre fluviatile franchit les cataractes comme les Truites.

4°. On trouve des Truites dans preſque tous les endroits où l'on pêche les Umbres ; mais il n'y a pas des Umbres par-tout où l'on trouve des Truites.

5°. Ces petits Umbres ſont aſſez communs dans les petites rivieres de la Franche-Comté & du Bugey, au pied des Alpes, où on les voit remontant contre le fil de l'eau, raſſemblés en troupe, ce qui fait que dans quelques endroits on les nomme *Harengs d'eau-douce*. On en voit dans les rivieres de Saint-Claude, de Dortans, de Furan.

6°. Il s'en montre peu l'hiver ; & l'on dit que dans cette ſaiſon ils ſe retirent dans des rochers, dans des cavernes & autres lieux ombragés.

7°. M. de la Tourrette dit comme nous que les Ombres fluviatiles ont des dents très-fines, & on verra dans la ſuite que l'Ombre-chevalier en eſt auſſi pourvu.

8°. Ces Ombres ſont un manger très-délicat & fort eſtimé : mais ſa grande délicateſſe fait qu'il ſe corrompt promptement ; & comme c'eſt l'été qu'on en prend le plus, pour peu qu'il faſſe chaud, on ne peut pas le tranſporter dans les villes, où l'on en trouveroit un débit avantageux.

La reſſemblance qu'il y a entre les Ombres fluviatiles & les Truites, m'a engagé à prier M. Mallet, qui a ſous les yeux des Truites & des Umbres fluviatiles, d'examiner en quoi conſiſtent les points qui peuvent faire diſtinguer l'un de l'autre ces deux eſpeces de poiſſons. Cet obligeant Correſpondant a bien voulu ſe faire apporter un petit Umbre & une Truite de même grandeur, pris l'un & l'autre dans le Rhône, à deux lieues au-deſſous du Lac, pour mettre en quelque façon en pendant la deſcription de ces deux poiſſons, ce qui me met en état de faire appercevoir les différences réelles qu'on trouve entre eux.

§. 2. *Comparaiſon d'un petit Umbre & d'une Truite de même groſſeur, pêchés dans le Rhône.*

1°. L'Umbre & la Truite avoient un pareil nombre d'ailerons & de nageoires ; ſavoir, un aileron ſur le dos vers le milieu du corps, un petit appendice ſans nervures ſur le dos, entre l'aileron du dos & celui de la queue ; enfin un troiſieme aileron ſous le ventre derriere l'anus ; deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous le ventre, à-peu-près à l'à-plomb de l'aileron du dos.

Toute la différence que M. Mallet a pu remarquer, eſt que l'aileron du dos de l'Umbre étoit un peu plus grand que celui de la Truite. J'ai fait la même remarque en décrivant les Umbres d'Auvergne & du Lyonnois.

2°. L'aileron de la queue de l'Umbre étoit plus fourchu ou plus profondément échancré que celui de la Truite.

Mais j'ai établi, par de bonnes obſervations, qu'entre les Truites il y en a qui ont cet aileron fort échancré, pendant que d'autres l'ont coupé preſque quarrément ; ainſi on ne peut pas, ſur la forme de cet aileron, établir une différence conſtante.

3°. Les écailles de l'Umbre étoient aſſez grandes, & celles de la Truite à-peu-près trois fois plus petites : cette différence étoit ſenſible dans l'Umbre d'Auvergne que j'ai décrit.

4°. La gueule de l'Umbre étoit ſenſiblement plus petite que celle de la Truite.

J'en ai jugé de même à l'Umbre d'Auvergne, & de plus l'extrémité du muſeau, *Pl. III*, *Fig.* 2, m'a paru ſe terminer plus en pointe qu'à la Truite.

5°. La Truite avoit un rang de dents à la mâchoire inférieure, & deux à celle d'en-haut.

M. Mallet n'a point apperçu de dents aux mâchoires de l'Umbre ; cependant l'Umbre d'Auvergne & celui du Lyonnois, que j'ai décrits, avoient des dents aux deux mâchoires ; à la vérité elles étoient très-fines. Suivant M. de la Tourrette, il en étoit de même à ceux du Lyonnois, qu'il a examiné comme je l'en avois prié, parce que je trouve dans pluſieurs Auteurs qu'ils n'ont point de dents dans la gueule.

6°. M. Mallet dit que les lignes latérales ne partageoient point le poiſſon en deux parties égales, qu'elles étoient plus rapprochées du dos. J'ai fait la même remarque ſur l'Umbre d'Auvergne. Il dit auſſi que ces lignes ſe courboient peu en approchant de la tête. S'il en étoit de même à l'Umbre d'Auvergne, cette courbure étoit bien peu conſidérable, comme on peut le voir à la figure 2 ; & je ne ſais ſi c'eſt de cette petite courbure dont ont voulu

parler les Auteurs, quand ils ont dit, *lineis fursùm recurvis.*

7°. M. Mallet dit que les Umbres ont leurs écailles moins brunes que les Truites. J'en peux dire autant des Umbres d'Auvergne. Mais il ajoute que la Truite avoit des taches noires sur le corps & sur les ouies, pendant que l'Umbre n'en avoit point. L'Umbre d'Auvergne en avoit de petites, sur-tout du côté de la tête. Ceux du Lyonnois en avoient aussi quelques-unes, & une n'en avoit point.

Je crois qu'on peut ajouter que les Umbres ont le dos plus épais, plus charnu & plus voûté que les Truites, & en général, depuis la tête jusqu'à la fin de l'aileron du dos, le corps de l'Umbre d'Auvergne m'a paru plus large que celui des Truites. On peut ajouter encore que les Umbres ont, suivant la longueur du corps, des rayes plus marquées que les Truites. Outre ces marques distinctives, il y en a d'autres qu'il est difficile de rendre par écrit, mais qui frappent ceux qui sont à portée de voir ces deux especes de poissons.

ARTICLE II.

Ombre-chevalier du Lac de Geneve, Umbra altera Rondeletii.

Salmo Lemani Lacûs.

J'AVOIS depuis long-temps une description de l'Ombre-chevalier; & c'est parce que je l'avois depuis fort long-temps, que je me défiois de son exactitude: ainsi je désirois consulter quelqu'un qui fût en état de rectifier mes idées: comme je savois que ce poisson est assez abondant dans le Lac de Geneve, je ne doutai point que M. Mallet, de la Société Royale de Londres, & Correspondant de l'Académie des Sciences de Paris, que je savois être très-obligeant, ne se prêtât volontiers à me faire ce plaisir. Effectivement, il l'a fait avec un zele qui m'engage à lui en témoigner ma reconnoissance: il m'a envoyé un dessein que j'ai fait graver, *Pl. III*, *Fig.* 3, & la description que je vais donner est celle que j'avois anciennement, & que j'ai rectifiée sur le Mémoire que m'a adressé M. Mallet.

Ce poisson est ordinairement fort gras; sa chair est plus délicate que celle de la Truite: aussi est-il plus estimé, & pour cette raison d'un prix plus considérable.

Il a tous les caracteres des poissons de la famille des Saumons & des Truites. Celui que je vais décrire, qui n'étoit pas des plus gros, avoit 20 pouces de *I* en *K*, *Pl. III*, *Fig.* 3. On assure qu'il s'en prend qui pesent jusqu'à 15 livres. Le nombre & la position des ailerons & des nageoires étoient les mêmes qu'aux autres poissons de la même famille: la tête paroissoit moins pointue que celle des Saumons, & avoir plus de ressemblance à celle des Truites.

La gueule est assez grande; & aux deux côtés, ce qui n'est pas particulier à ce poisson, il y a un os ou un cartilage *P*, *Fig.* 3, qui n'est pas joint aux os de la mâchoire par des articulations, mais par des ligaments. Il y a à la mâchoire supérieure, qui est un peu moins longue que l'inférieure, deux rangs de dents très-fines, & un à la mâchoire inférieure. M. Mallet a compté six dents au bout de la langue.

De l'extrêmité *I* de la mâchoire supérieure à l'ouverture des narines, il y a 9 lignes; au centre de l'œil 18 lignes; au derriere de l'opercule des ouies 4 pouces; au commencement de l'attache au corps de l'aileron du dos *B*, 8 pouces. La largeur de cet aileron à son attache au corps du poisson, est un peu plus de deux pouces. Cet aileron étoit formé à-peu-près de 14 rayons. Du museau *I* au petit appendice cartilagineux *F*, 13 pouces 6 lignes; à la naissance *M* de l'aileron de la queue, 16 pouces 6 lignes; de *M* à la pointe *N* de cet aileron, un peu plus de 3 pouces. Je dis à-peu-près, parce que cet aileron n'étoit pas bien conservé; mais sûrement il est fourchu. Prévenu de cela, il nous a paru qu'il étoit formé à-peu-près de 12 à 14 rayons.

Derriere l'anus *A*, qui est environ à 12 pouces du museau *I*, est l'aileron du ventre *E*.

Derriere, & un peu au-dessous du bord *H* de l'opercule des ouies, est de chaque côté une nageoire *P*, formée environ de 12 à 14 rayons; sous le ventre, vers le milieu du corps, sont deux autres nageoires *D*, qui se touchent presque par leurs articulations; elles sont formées de 10 à 12 rayons: on remarque sur le dos comme deux petits renflements en *O O*, & le ventre *P Q* est assez renflé; de sorte que la largeur verticale en *P O* est de 3 pouces 3 lignes, & en *Q O* de près de 4 pouces; en *M M* de 12 à 13 lignes.

Les écailles de ce poisson sont si minces & si petites, qu'on ne les sent point sous la dent lorsqu'on en mange la peau. Plusieurs ont cru qu'il n'en avoit point; elles ont au plus une demi-ligne de diametre: le ventre est blanc & le dos d'un brun verdâtre, plus foncé sur la tête: les côtés sont de couleur changeante;

geante ; on n'y apperçoit aucunes mouchetures.

On voit ſur les côtés les lignes latérales *H, H.* Je croyois que ces lignes ſe recourboient un peu du côté de la tête, ou qu'elles s'approchoient du dos ; mais ſuivant la figure que m'a envoyée M. Mallet, & que je crois très-bonne, elles ſont droites.

L'Ombre-Chevalier dont nous venons de donner la deſcription, & qui, comme l'on voit, reſſemble beaucoup (aux mouchetures près) aux grandes Truites, eſt celui du Lac de Geneve : il ſe trouve, à ce qu'on aſſure, dans pluſieurs Lacs de Suiſſe & d'Italie.

M. de la Tourrette ayant envoyé ma deſcription à Geneve pour ſavoir ſi elle étoit exacte, on lui a répondu qu'elle le paroiſſoit.

M. Bonnet, qui a bien voulu ſe prêter avec zèle à m'obliger, a engagé un ancien Pêcheur du Lac, très-expérimenté, & auquel il avoit reconnu un eſprit d'obſervation, à ſatisfaire à mes queſtions : il m'en a fait parvenir la réponſe, que je vais copier preſque mot à mot.

§. 1. Notes du ſieur Sadoc, ancien Pêcheur du Lac de Geneve.

Suivant le ſieur Sadoc, il y a deux eſpeces d'Omble-Chevalier : ceux de la groſſe eſpece ne different de la Truite qu'en ce qu'ils ſont moins longs, beaucoup plus larges & plus épais : il y en a qui peſent 10, 15 & 20 livres. Ce poiſſon eſt fort gras ; il eſt d'un gris blanchâtre : cette eſpece d'Omble ne ſe prend qu'à l'hameçon dans les endroits les plus profonds du Lac ; on amorce les hameçons avec de petits poiſſons. Il eſt rare que cette eſpece d'Omble ſe prenne au filet, parce qu'il ne vient guere ſur les bords ; c'eſt pourquoi on juge qu'il fraye dans les grands fonds. A cette eſpece, on ne peut diſtinguer le mâle de la femelle, que lorſqu'elle a des œufs dans le corps, ſavoir aux mois de Février & de Mars. Ce poiſſon a des dents comme la Truite ; ſes écailles ſont imperceptibles. L'Auteur dit cependant que le mâle n'a point de crochets à la mâchoire inférieure, ce qui peut ſervir à le diſtinguer de la femelle. Je ne ſais ce qu'il entend par crochets.

La ſeconde eſpece d'Omble-Chevalier eſt moins groſſe, & ſe pêche avec le filet à une petite diſtance des bords, quoique quelquefois dans des endroits aſſez profonds. Le mâle ſe diſtingue aſſez aiſément de la femelle par ſes différentes couleurs : il a le dos d'un beau gris argenté, mélangé de petites taches noires, le muſeau parfaitement noir, le ventre d'un jaune éclatant & doré, les nageoires imitant la nacre de perle. Le mâle de cette eſpece n'eſt ni ſi gros ni ſi épais que ceux de la premiere ; il eſt plus applati & plus large.

La femelle eſt d'un gris plus brun que celles de la groſſe eſpece. Les plus groſſes ne peſent que 8 à 10 livres.

Il y a outre cela la petite Omble de riviere, qui a la gueule fort petite ; elle n'a point de dents. Les Ombles fluviatiles que M. Mallet, M. de la Tourrette & moi avons examinés, avoient des dents. L'Omble de riviere ſe nourrit de petits coquillages, d'inſectes & de moucherons qu'elle prend à la ſurface de l'eau : ſes écailles ſont aſſez grandes relativement à la groſſeur du poiſſon, qui n'excede guere une livre ou une livre & demie.

CHAPITRE CINQUIEME.

Des Tocans ou *Saumoneaux.*

Salmo minor, vulgari ſimilis.

J'ai déja dit que ceux qui pêchoient de la Menuiſe ou du Fretin avec des filets à manche dans les rivieres où il remonte des Saumons & des Truites, prenoient beaucoup de petits poiſſons, qui étant examinés avec attention, avoient les caracteres des Saumons, *Pl. II. fig. 6.* ou des Truites *fig. 5.* Il eſt probable que ce ſont des Saumoneaux ou des Truitelles, c'eſt-à-dire de ces poiſſons qui ſont éclos depuis peu de temps.

Mais dans les rivieres fréquentées par les Saumons & les Truites, on prend quantité de petits poiſſons, les uns gros comme des Sardines, *Pl. I. fig. 3*, & les autres comme des Harengs, *Pl. III. fig. 1.* qui, à la grandeur près, reſ-

ſemblent aux Saumons ou aux Truites, & qui ſont un manger très-délicat. De plus, quand nous parlerons en détail des Pêcheries expreſſément établies pour prendre des Saumons & des Truites, on verra que quelque temps après que la montée des Saumons eſt finie, & lorſqu'on ne prend preſque plus de ces poiſſons qui remontent les rivieres, il y a une grande quantité des petits poiſſons dont je viens de parler qui ſe trouvent arrêtés par les filets & les digues qui traverſent les rivieres: mais au lieu que les Saumons & les Truites ſe raſſemblent auprès des digues du côté d'aval, les petits poiſſons dont nous parlons s'accumulent en grand nombre du côté d'amont, parce que ceux-ci viennent du haut des rivieres pour paſſer à la mer, au lieu que les autres, qui viennent de la mer, eſſayent de remonter vers la ſource des rivieres. Si donc on ſe propoſe de prendre des Saumons & des Truites dans des verveux ou d'autres filets à manche, il faut que leur embouchure ſoit tournée du côté d'aval; & au contraire pour prendre les petits poiſſons qui nous occupent, il faut que l'ouverture des filets ſoit tournée du côté du haut de la riviere. M. le Préſident de Borda me fait ſeulement remarquer que dans les Gaves il en deſcend fort peu quand le printemps eſt froid, & que la pêche de ces poiſſons eſt impraticable quand les rivieres débordent: mais M. de la Lane, Major du Bataillon de Mixe, qui réſide à Dax, ajoute que quand il eſt arrivé des débordements, on en prend très-peu, parce que les Tocans en profitent pour gagner la mer. Quand ces circonſtances n'arrivent pas, & qu'on tend des verveux, les petits poiſſons de différentes eſpeces qui ſuivent le cours de l'eau, ſe trouvent entaſſés dans les manches de filets pêle-mêle avec des feuilles, des herbes & de la vaſe que l'eau entraîne: comme dans ce cas les poiſſons ſont preſque toujours maltraités & mutilés, il convient pour les avoir en état d'être mieux examinés, de prendre ceux qu'on pêche avec la ligne ou le carrelet dans les endroits où on voit qu'il s'en raſſemble.

Il n'eſt pas douteux qu'on prend ainſi de différentes eſpeces de poiſſons; mais nous ne nous occupons préſentement que de ceux qui ont les caracteres propres à la claſſe des Saumons, ſavoir un aileron *A*, *Pl. I. fig. 3.* ſur le dos vers le milieu de la longueur du corps, le petit appendice charnu *B* entre cet aileron & celui de la queue; un aileron *E* derriere l'anus; deux nageoires *F* ſous la gorge & deux *G* ſous le ventre vers le milieu du corps. Entre les petits poiſſons qui ont ces caracteres, il y en a qui m'ont paru aſſez différents les uns des autres: il eſt vrai qu'on eſt dans l'uſage de donner dans les différentes Provinces des noms particuliers à ces petits poiſſons; mais ſachant qu'on ne doit pas avoir beaucoup de confiance à la nomenclature des Pêcheurs, puiſqu'elle change ſouvent dans les différents Ports qui ſont diſtribués ſur une même côte, j'ai cru devoir chercher ailleurs les éclairciſſements dont j'avois beſoin: il m'a paru qu'entre les petits poiſſons du genre des Saumons qu'on prend en quantité dans les rivieres abondantes en Saumons & en Truites, il y avoit de vrais Saumoneaux ou de jeunes Saumons qui étoient deſtinés à devenir de gros Saumons, & des Truitelles qui

devoient avec le temps devenir de groſſes Truites. Mais je ſuis reſté incertain s'il n'y en avoit pas d'une eſpece particuliere, qui ne doivent jamais devenir de gros poiſſons. Pour eſſayer de me mettre en état de prendre ſur cela un parti avec connoiſſance de cauſe, j'ai prié ceux qui ſont à portée des rivieres où l'on prend beaucoup de ces petits poiſſons, de vouloir bien m'aider de leurs lumieres, en répondant à un Mémoire de queſtions que je leur adreſſois. Pluſieurs ſe ſont prêtés obligeamment à mes invitations, & je me propoſe de rapporter les réponſes qu'ils ont bien voulu me faire. Je dirai ſeulement par avance que preſque tous penſent comme moi, qu'entre ces petits poiſſons, il y a beaucoup de jeunes Saumons & de jeunes Truites : quelques-uns même prétendent que tous ſont de ce genre ; mais d'autres croyent qu'il y en a outre cela qui reſtent toujours petits, & qui font une eſpece particuliere, qu'on nomme dans quelques endroits *Saumoneaux* & dans d'autres *Tocans* ou *Tacons*. Quand j'aurai expoſé les réponſes qu'e j'ai reçues, les Lecteurs pourront ſe décider ſur le ſentiment qu'ils croiront devoir adopter.

Article Premier.

Des petits Poiſſons qu'on nomme en quelques Provinces Tocans, *& en d'autres* Saumoneaux.

Maintenant qu'on ſait ce qu'on entend par *Tocans* ou *Saumoneaux*, je vais donner la deſcription de ceux que je me ſuis procuré de différentes Provinces.

§. 1. *Des Tocans d'Auvergne & de pluſieurs autres endroits.*

Il remonte des Saumons & des Truites dans l'Allier, & j'aurai occaſion dans la ſuite de décrire une Pêcherie très-conſidérable de ces poiſſons qui eſt établie au Pont-du-Château, dans les Terres de M. le Comte de Montboiſſier : mais de plus, il ſe pêche dans cette riviere de petits poiſſons qu'on y nomme *Tocans*. Je vais en donner la deſcription.

Ce poiſſon, *Pl. III*, *Fig. 1.* peut, pour la grandeur & la couleur, être comparé aux Harengs de bonne ſaiſon : ſon dos eſt verd d'olive, un peu plus foncé qu'aux Harengs ; cette teinte s'éclaircit ſur les côtés, & vers le tiers de ſa circonférence elle devient changeante & brillante comme la nacre de perle : ſes écailles ſont fort petites : le haut de ſon dos eſt un peu voûté : ſa tête eſt petite ; & quand la gueule eſt fermée, la mâchoire ſupérieure excede un peu l'inférieure : l'extrémité du muſeau *A* eſt brune, tirant au noir, & dénuée d'écailles juſqu'aut haut de la tête : entre les yeux *C* & l'extrémité de la mâchoire ſupérieure, on apperçoit deux petites ouvertures qui ſont les narines.

L'œil eſt petit, vif ; la prunelle eſt brune, & l'iris argenté.

Les opercules des ouies ſont marqués des plus vives couleurs de nacre : il a quatre branchies de chaque côté. Les ailerons, les nageoires & les lignes latérales ſont ſemblables, & ſemblablement placées comme à la Truite.

Les écailles étant en lozange, il ſemble en regardant le poiſſon dans un certain ſens, que ſon corps ſoit rayé, ce qui contribue à le rendre plus brillant.

On en prend dans les eaux douces & dans les eaux ſalées.

Je crois que ce poiſſon, qu'on nomme *Tocan* au Pont-du-Château, eſt appellé *Jone* en quelques autres endroits de l'Auvergne : il eſt plus eſtimé que le Saumon pour ſa délicateſſe & ſon bon goût. Il eſt certain que ces poiſſons ont des dents très-fines aux deux mâchoires & ſur la langue. M. de Montaudoüin a vérifié expreſſément que ces poiſſons qu'on nomme *Saumoneaux* à l'entrée de la Loire, ont des dents. Aucuns Tocans, de quelque Province qu'ils viennent, n'ont d'œufs dans le corps : mais on prétend que les mâles ont de la laite.

M. Deſmareſt, de l'Académie des Sciences, a bien voulu engager M. Lavau, Médecin à Clermont-Ferrand, à m'envoyer des Tacons qui ſe pêchent dans cette Province : ils me ſont arrivés en aſſez bon état pour les

faire deſſiner & en faire la deſcription que je vais rapporter.

§. 2. Du Tocan ou Tacon de Clermont-Ferrand.

Longueur totale *AB*, *Pl. III*, *Fig.* 1, 7 pouces. La mâchoire ſupérieure n'eſt preſque pas plus longue que l'inférieure. Du muſeau *A* au milieu de l'œil *C*, 7 lignes. Largeur de l'orbite, 4 lignes. Du muſeau au derriere de l'opercule des ouies *D*, 1 pouce 4 lignes. Du muſeau à la naiſſance *E* de l'aileron du dos, 3 pouces. Largeur de cet aileron à l'attache au corps *EF*, un pouce. Longueur du plus grand rayon, 11 lignes. Du muſeau à l'appendice charnu *H*, 7 pouces 2 lignes. Du muſeau à la naiſſance de l'aileron de la queue *I*, 6 pouces. Longueur de l'aileron *IK* de la queue, 14 lignes : il eſt très-fourchu. Du muſeau à l'articulation des nageoires branchiales *L*, 15 lig. Longueur de cette nageoire, 1 pouce. Du muſeau à l'articulation de la nageoire ventrale *M*, 3 pouces 4 lignes. Longueur de cette nageoire, 10 lignes. Du muſeau à l'anus *N*, 4 pouces 4 lignes. Largeur de l'aileron de l'anus *NO* à l'attache au corps, 10 lignes. Longueur du plus grand rayon, 8 lignes. Largeur verticale en *C* vis-à-vis l'œil, 9 lig. Vis-à-vis le derriere des opercules en *D*, 15 lignes. A la naiſſance de l'aileron du dos, ou vers *E*, 18 lignes. Vis-à-vis l'anus en *N*, 11 lignes. A la naiſſance de l'aileron de la queue vis-à-vis *II*, 5 lignes & demie. La ligne latérale eſt droite.

Les écailles ſont très-fines : elles ſont d'un brun olive ſur le dos qui s'éclaircit ſur les côtés, où elles paroiſſent argentées : elles ont ſous le ventre une légere teinte jaune.

On apperçoit des taches noires depuis la ligne latérale juſqu'au dos, ſur-tout du côté de la tête, ainſi que ſur la tête, & l'aileron du dos. Les nageoires paroiſſent un peu rouges.

Outre ces taches noires, il y en a d'aſſez groſſes, d'un rouge vif & éclatant, dont pluſieurs ſuivent aſſez réguliérement les lignes latérales. De plus, il y a de diſtance en diſtance des marbrures brunes aſſez larges qui forment comme des nuages, qui ſont diſtribuées dans toute la longueur du corps, & qui ne ſe confondent point les unes avec les autres.

Il y a une rangée de dents fines & très-pointues à la mâchoire inférieure, deux à la mâchoire ſupérieure, & des aſpérités ſur la langue.

Le poiſſon que nous venons de décrire, a beaucoup de reſſemblance avec les Truites par ſon muſeau, qui n'eſt pas auſſi pointu que celui des Saumons, & par les grandes taches rouges qui ſont en pluſieurs endroits, & ſur-tout le long des lignes latérales.

Je ne dois pas négliger de dire que j'ai remarqué que les taches rouges ne ſont preſque pas ſenſibles dans les petits, & qu'elles ne paroiſſent preſque point du tout ſur les très-petits poiſſons.

§. 3. Des Saumoneaux de Guyenne.

Comme je ſavois qu'à Bayonne & à Bordeaux on mange beaucoup de petits poiſſons du genre des Saumons, qui ſont très-délicats, qu'on nomme en Guyenne *Saumoneaux*, & que je crois être les mêmes qu'on appelle *Tocans* en Auvergne, je priai M. de la Porte, Commiſſaire Général Ordonnateur de la Marine, qui fait ſa réſidence à Bordeaux, de me marquer ſi c'étoit de jeunes Saumons, ou des poiſſons d'un autre genre. Il m'a répondu qu'on en prenoit peu dans les grandes rivieres telles que la Garonne, la Dordogne & celle de Lille, qui ſe décharge à Libourne, quoiqu'on pêche beaucoup de Saumons dans ces rivieres ; mais qu'on en prend quantité auprès de la ſource de la Nive & de l'Adour, ainſi que dans les petites rivieres qui prennent leur ſource dans les Pyrenées.

Il ajoute que ces poiſſons reſſemblent parfaitement au Saumon, que n'ayant ni laites ni œufs dans le corps, il y a tout lieu de croire que ce ſont de jeunes poiſſons deſtinés à devenir grands ; que leur groſſeur commune peut être comparée à celle des Sardines, *Pl. I. Fig.* 3, & que leur chair eſt ſemblable à celle des Saumons, excepté qu'elle eſt plus délicate. Tout cela ſembleroit indiquer que ce ſont de jeunes Saumons : mais ce qui empêche M. de la Porte de le penſer, c'eſt qu'on n'en prend point de grandeur intermédiaire entre celle que nous venons d'indiquer & les gros Saumons. Cette remarque eſt très-judicieuſe : cependant il pourroit être que les jeunes Saumons qui viennent des œufs qui ont été dépoſés au haut des rivieres, eſſayeroient ſi-tôt qu'ils ont acquis une certaine groſſeur, d'aller à la mer, où ils doivent prendre leur accroiſſement, & je rapporterai des obſervations qui tendent à éclaircir ce fait.

M. de la Porte dit encore qu'on prend en Guyenne un petit poiſſon qu'on nomme *Ercan* ; qu'il paroît avoir le muſeau moins pointu que le Saumon, & on lui trouve un goût plus fin. Ces deux points diſtinctifs me font ſoupçonner que ce ſont des Truitelles ; mais je n'en ai point vu.

§. 4. Des Tocans qu'on prend dans les Gaves.

Le terme de *Gave*, pris généralement, ſignifie une petite riviere ou un torrent qui prend ſa ſource dans les montagnes. Celui dont nous parlons, & auquel nous donnons particuliérement le nom de *Gave*, prend effectivement

effectivement ſa ſource dans les montagnes, & ſe décharge dans l'Adour, quelques lieues au-deſſus de ſon embouchure. M. le Préſident de Borda marque que la plus grande partie des Saumons qui remontent l'Adour, quittent cette riviere pour entrer dans le Gave, où ils frayent; & pour cela la plupart gagnent juſqu'aux montagnes, où eſt la ſource de cette petite riviere.

Le temps de la naiſſance des jeunes Saumons ne peut être exactement déterminé; ce qu'on ſait à cet égard, dit M. de Borda, eſt que dès le mois de Décembre on pêche dans le Gave de petits poiſſons qu'on nomme *Tocans*: ils ſont abſolument ſemblables aux Saumons, & alors ils ont à peine deux pouces & demi de longueur; & ſuivant tous les Pêcheurs, ils viennent des œufs des Saumons, qui étant entrés fort tard dans le Gave, lorſqu'ils étoient preſſés de ſe décharger de leurs œufs, les ont dépoſés peu au-deſſus de la naſſe dont nous parlerons dans la ſuite. Voilà, ſuivant eux, l'origine des petits Tocans, *Pl. II, Fig. 5 & 6*, qu'on pêche en Décembre. Dans les mois de Mars & d'Avril, il paroît des Tocans de 6 à 7 pouces de longueur, *Pl. I, Fig. 3*, ou même *Pl. III, Fig. 1*. Les Pêcheurs les nomment *Tocans de montagne*, parce qu'ils penſent qu'ils viennent de fort loin vers les montagnes, & que dans ce trajet ils ont augmenté de groſſeur; car, diſent-ils, quand l'air eſt doux, & que tout eſt favorable à ces jeunes poiſſons, ils augmentent de trois pouces de longueur en vingt ou trente jours: c'eſt alors qu'il en deſcend beaucoup; de ſorte qu'il s'en raſſemble quelquefois une quantité prodigieuſe au-deſſus des naſſes, juſqu'à ce qu'il ſurvienne des inondations qui leur permettent de franchir les naſſes, de continuer leur route & de gagner la mer.

D'après les obſervations de M. de Borda, il paroît que les gros Saumons remontent, avec une avidité extrême, les torrents juſqu'à leurs ſources, pour y dépoſer leurs œufs, d'où il naît des Tocans, qui ont une pareille inclination pour retourner à la mer: c'eſt pourquoi on n'en prend qu'en deſcendant; au contraire, des gros Saumons, qu'on ne prend preſque qu'en montant. Ces Tocans ſont de bien des groſſeurs différentes, ſuivant leur âge, ce qui varie beaucoup; parce que les femelles ne frayent pas toutes dans le même temps, & que les unes dépoſent leurs œufs plus haut que d'autres dans les gaves.

Lorſque nous décrirons la naſſe de Peyrehorade, nous ferons remarquer qu'il y a deux montées de Saumons, une depuis la mi-Février juſqu'en Avril, & ce ſont les plus gros poiſſons; & à l'autre qui ſe fait en Juil. & Août, preſque tous les Saumons qui remontent ſont beaucoup moins gros que les premiers; mais ils ſont plus délicats: on les nomme *Garbaillots*. Sont-ce des Tocans de l'année précédente qui ont pris leur accroiſſement à la mer, ou de groſſes Truites? Quelques-uns diſent que ce ſont des Umbres-Chevalier. M. le Préſident de Borda ne le croit pas, ni moi non plus.

Je terminerai les remarques de M. de Borda, par dire qu'à la naſſe de Peyrehorade, ſoit en montant, ſoit en deſcendant, on prend des poiſſons du genre des Saumons, depuis de fort petits, qui n'ont que deux pouces de longueur, juſqu'à de fort gros, qui peſent 40 à 45 livres. A l'égard des Garbaillots, on n'en prend guere qui peſent plus de 7 à 8 livres. Cet obligeant Correſpondant a bien voulu s'aſſurer par lui-même que tous les Tocans ont des dents aux deux mâchoires, au palais & ſur la langue: il n'en a point apperçu dans le goſier; peut-être ces petits poiſſons étoient-ils trop jeunes pour qu'elles fuſſent ſenſibles. On ne prend point de Tocans qui ayent des œufs dans le corps.

§. 5. *Des Tocans qu'on prend aux environs de S. Jean-de-Luz.*

M. de la Courtaudiere, Commiſſaire de la Marine à S. Jean-de-Luz, qui m'a fourni l'occaſion de le citer pluſieurs fois, m'écrit qu'on ne fait aucun doute dans ſon département que les poiſſons qu'on y nomme *Tocans* ne ſoient de petits Saumons. Les Pêcheurs les plus expérimentés diſent que ces jeunes Saumons reſtent à la ſource des rivieres, ou, ſuivant leur expreſſion, *vers la terre*, depuis les mois de Décembre & Janvier qu'ils ſont nés, juſqu'aux mois d'Avril & de Mai ſuivant; qu'alors ils quittent le lieu de leur naiſſance pour, en deſcendant les rivieres, ſe rendre à la mer, où ils acquierent leur grandeur & leur force; puis quand ils y ſont devenus grands Saumons, ils rentrent dans les rivieres pour frayer.

Au retour des Tocans à la mer, les Pêcheurs en prennent quelques-uns, mais en petite quantité, qui peſent une livre ou une livre & demie. La couleur de leur chair eſt rouge comme celle des gros Saumons. Ils en prennent une bien plus grande quantité qui ont 6 à 7 pouces de longueur, & encore un beaucoup plus grand nombre de plus petits, entre leſquels il y en a qui n'ont que deux pouces de longueur. Ces petits Tocans ont la chair moins rouge que ceux qui peſent une livre, ou une livre & demie.

Je vais rapporter des obſervations qui font appercevoir pourquoi, à la deſcente des Tocans, il y en a de groſſeurs très-différentes.

Dès les mois de Décembre & de Janvier, on voit des Saumons qui montent par couple dans les rivieres: enſuite le nombre augmente & la montée continue juſqu'au mois de Mai. Il paſſe pour certain que les femelles dépoſent leurs œufs, les unes de fort bonne heure, &

les autres beaucoup plus tard ; car il y a des femelles qui, en entrant dans les rivieres, n'ont que de très-petits œufs dans le corps, pendant que d'autres sont si pressées de faire leur ponte, qu'elles ne peuvent gagner le haut des gaves ; & suivant les Pêcheurs, il y en a qui ont jetté leurs œufs dans le mois de Décembre, pendant que le Docteur Mesplez, Médecin très-attentif & exact, qui demeure à Urt à portée de l'Adour & du Gave, assure avoir vu un Saumon femelle qui avoit en Juillet le corps rempli de très-gros œufs.

Quelque temps après la montée des gros Saumons, on commence à appercevoir des Tocans qui descendent : ils profitent pour cela des crues ; & quoiqu'alors les eaux soient troubles, on les voit quelquefois passer par bancs ou flots comme les Sardines.

Je crois, comme M. Mesplez, que les Garbaillots ne sont pas des Umbres-Chevalier : j'inclinerois plutôt à les regarder comme de grosses Truites. M. Mesplez dit qu'ils ont l'aileron de la queue plus échancré que les Truites, & moins que les gros Saumons. Après ce que nous avons dit en parlant des Truites, sur les différences qu'on observe à l'échancrure de l'aileron de la queue, je ne pense pas qu'il faille s'attacher à la forme de cet aileron pour caractériser ces poissons.

§. 6. Ce qu'on pense sur les Tocans & Saumonneaux à S. Jean-pied-de-port.

On pense unanimement à S. Jean-pied-de-port que les Tocans viennent des œufs des Saumons qui ont passé de la mer dans les rivieres, pour y frayer vers les mois de Décembre & de Janvier.

Les Saumons de différentes grosseurs remonteroient jusqu'à la source des rivieres, s'ils ne rencontroient pas des obstacles qui s'opposent à leur passage, tels que sont dans la Nive les nasses du moulin de S. Jean-pied-de-port, qui sont assez élevées pour les arrêter : aussi ne trouve-t-on point de Tocans au-dessus de ces nasses, pendant qu'il y en a un nombre infini au-dessous jusqu'à Comber, qui est à trois lieues de Bayonne.

On prétend que les Saumons femelles déposent leurs œufs dans des ruisseaux, de petits golfes, des anses, en un mot dans des endroits où il y a peu d'eau, & que les mâles les y fécondent ; qu'il en naît des poissons qui ressemblent aux Truites, excepté que leurs nageoires & leurs ailerons sont verdâtres, & que proportion gardée, leur corps est plus effilé. Il me semble que ces circonstances peuvent changer à mesure que les Saumons deviennent plus grands.

On dit de plus avoir observé qu'ils demeurent trois ans dans la riviere ; que la premiere année il en faut vingt pour faire une livre ; que quand ils ont deux ans il n'en faut que dix, & seulement trois ou quatre lorsqu'ils ont trois ans : c'est alors qu'ils descendent à la mer, où étant devenus Saumons, ils rentrent dans les rivieres pour y frayer.

Je remarquerai en passant que François Bacon prétend, je ne sais sur quel fondement, que la durée de la vie des Saumons est au plus de dix ans.

Les Tocans font un manger plus délicat que les Truites de même grosseur. Quelques-uns prétendent que la Truite a un goût plus relevé ; mais il faut être connoisseur pour, à l'inspection, ne pas confondre ces deux poissons.

§. 7. Des Tocans ou Saumonneaux qu'on prend dans la Semoi.

Comme il y a une belle Pêcherie de Saumons dans la Semoi appartenant à l'Abbaye de la Val-Dieu, j'avois prié M. Lissoire, qui en est Abbé, de vouloir me donner quelques éclaircissements sur les Saumonneaux ou Tocans qu'on prend à cette Pêcherie.

M. Lissoire, qui remplit très-exactement ses engagements quand il s'agit d'obliger, m'écrivit au commencement de Mai 1773, que la saison de leur pêche s'étoit écoulée & entiérement passée, sans qu'on ait pris un seul Tocan dans sa Pêcherie. Cela arrive quelquefois, & les Pêcheurs disent que c'est quand il ne séjourne point de Saumons dans la Semoi. Pour comprendre cette raison, il faut savoir que quand il survient des débordements lors de la saison de la pêche du Saumon, comme en Novembre, il passe par-dessus la Pêcherie beaucoup de Saumons qui se rendent vers le haut de la riviere ; que ces Saumons déposent leurs œufs dans la Semoi, qu'ils y passent l'hiver. Le printemps suivant on les prend, & les Pêcheurs disent que quand il n'arrive point de débordement, comme il ne passe point de Saumons au-dessus de la Pêcherie, la pêche des Saumonneaux, qu'ils appellent *Oeillons*, manque le printemps suivant.

Si, comme le remarque M. l'Abbé Lissoire, l'observation des Pêcheurs est juste, il en doit résulter que les Saumonneaux, Tocans ou Oeillons, doivent leur origine aux Saumons, qui ayant franchi la Pêcherie, ont séjourné dans la Semoi. Il lui paroît seulement singulier, que des œufs étant déposés en Nov. les poissons qui en viennent puissent descendre en Mars ou Avril, les uns ne pesant qu'une once, d'autres cinq, même quelquefois six. Il ne me semble pas impossible qu'en six mois ils ayent pris cet accroissement ; au moins les petits, & les autres sont peut-être plus âgés : au reste on y remarque, comme par-tout ailleurs, que les mâles ont de la laite, & que les femelles n'ont point d'œufs dans le corps.

Mais ce qui paroît plus difficile à croire, c'est que les Pêcheurs assurent avoir remarqué que quand les femelles frayent, elles de-

meurent immobiles à l'endroit où elles font leur ponte, & qu'en moins de trois quarts-d'heure, une femelle dépoſe ſur le gravier quatre à cinq livres d'œufs.

§. 8. Des Saumonneaux qu'on pêche aux environs de Bâle & de Rhinfeld.

Sachant qu'on pêche beaucoup de petits Saumonneaux dans les rivieres qui ſe déchargent dans le Rhin, je ſuis parvenu à faire paſſer un Mémoire de queſtions à M. d'Artus, Major d'Infanterie, Ingénieur en chef à Huningue, qui a bien voulu me répondre ce qui ſuit.

Après avoir fait les recherches les plus exactes ſur la nature des Saumoneaux, & conſulté les Pêcheurs les plus éclairés & les plus expérimentés, je crois devoir abandonner l'opinion où j'étois, qu'ils ſont une eſpece particuliere & différente des Saumons.

Suivant nos Pêcheurs riverains, il eſt conſtant que vers la fin de Novembre, les Saumons femelles viennent jetter leurs œufs dans des eſpeces de foſſes qu'elles creuſent à deſſein à l'embouchure de la Veiſſen, & que les Saumons mâles les fécondent en les arroſant de leur laitance; que la chaleur du printemps les fait éclore, & qu'alors cette partie de la riviere foiſonne de Saumonneaux ou petits Saumons: ce fait a été obſervé par pluſieurs perſonnes dignes de foi, & je l'ai, dit M. Artus, vérifié moi-même autant qu'il m'a été poſſible.

On remarque que les femelles de ces Saumoneaux n'ont point d'œufs dans le corps, & que les mâles ont de la laitance. Il y en a, comme nous l'avons dit, qui prétendent que ces petits mâles frayent avec les femelles adultes. M. d'Artus ne paroît pas en être perſuadé; mais il dit que ſi cela eſt, il faut que le ſexe ſoit plus tardif pour les femelles que pour les mâles.

L'inſtinct engage les Saumonneaux à retourner à la mer, où ils prennent leur croiſſance, & ils reviennent dans les rivieres pour travailler à leur propagation. Pluſieurs même prétendent qu'ils rentrent dans les mêmes rivieres où ils ont pris naiſſance. Sur ce que j'avois demandé pourquoi tous ces poiſſons ſont à-peu-près d'une même grandeur, on m'a répondu que c'étoit parce qu'ils ne ſe mettent pas en route pour gagner la mer, avant d'avoir acquis une groſſeur un peu conſidérable. Cependant, dit M. d'Artus, quelques-uns prennent un certain accroiſſement dans nos rivieres, puiſqu'on en mange à Baſle & à Rhinfeld qui peſent une livre & plus. Reſte à ſavoir pourquoi on n'en prend point ſur leur route depuis Baſle juſqu'à l'embouchure du Rhin, ou dans les différentes rivieres qui ſe rendent dans ce fleuve; mais ils ne retournent point à la mer par bandes, & ils peuvent d'autant plus échapper aux piéges que leur tendent les Pêcheurs, qu'on a remarqué qu'ils nagent volontiers près du fond & entre les cailloux. Malgré cela M. d'Artus n'eſt pas convaincu qu'on ne prenne pas des Saumonneaux à leur retour à la mer: il a bien voulu m'envoyer de ces Saumonneaux, ce qui m'a mis à portée d'en faire la deſcription ſuivante.

Le poiſſon que je vais décrire, qui étoit d'une grandeur moyenne, avoit ſix pouces de longueur totale: depuis le bout du muſeau juſqu'au centre de l'œil, ſix lignes: de l'extrémité du muſeau au derriere des opercules des ouies, 14 lignes: juſqu'au commencement de l'aileron du dos, 2 pouces 3 lignes: largeur de cet aileron à ſon attache au corps, 8 lignes: longueur du plus long rayon, 7 à 8 lignes: du muſeau à l'appendice muqueux, 4 pouces: toujours du muſeau à la naiſſance de l'aîleron de la queue, 5 pouces: longueur de cet aileron un pouce; il eſt très-fourchu: du muſeau à l'articulation des nageoires branchiales, 11 lignes; elles ont près de 9 lignes de longueur. Du muſeau aux nageoires du ventre, 2 pouces 8 lignes: leur longueur eſt de 7 lignes. Du muſeau à la naiſſance de l'aileron de derriere l'anus, 3 pouces 6 lignes.

La mâchoire inférieure eſt garnie d'un rang de dents fines, pointues & crochues vers le dedans: il y en a deux rangées à la mâchoire ſupérieure, & 8 dents ſur la langue diſtribuées en deux rangées.

Les écailles de ce poiſſon ſont argentées avec des reflets bleus: le bleu eſt plus foncé au dos mêlé de gris brun: les lignes latérales ſont droites.

On voit par cette deſcription faite ſur les poiſſons qui m'ont été envoyés par M. d'Artus, que ces Saumonneaux ſont les mêmes poiſſons qu'on nomme Tocans à Bayonne & en Auvergne; que les uns ainſi que les autres reſſemblent beaucoup aux Saumons. Il eſt donc aſſez probable que ce ſont de jeunes Saumons, avec leſquels on prend peut-être des poiſſons de même genre, qui ſont, par exemple, des Truitelles; car ces Saumonneaux n'avoient point de taches rouges comme ceux de Clermont-Ferrand.

D'après ce que nous venons de rapporter, on voit que les Pêcheurs, & ceux qui ſont à portée d'examiner de près les poiſſons qui nous occupent, penſent que les petits poiſſons qu'on nomme ici *Tocans*, ailleurs *Saumonneaux*, ſont de jeunes Saumons de différents âges, qui, par inſtinct retournent à la mer pour y acquérir leur groſſeur.

Quelques Auteurs leur ont donné différents noms, appellant les plus petits *Digitales*, qui ont la chair molle & pâteuſe: les *Salares*, qui ſont un peu plus gros, ſont un meilleur manger: les *Sariones*, qui ſont encore

plus gros & eſtimés les meilleurs de tous : enfin les *Salmones* ou vrais & gros Saumons.

Mais, comme je l'ai déja dit, il eſt probable qu'entre ces petits poiſſons, qu'on nomme ici *Tocans*, là *Saumonneaux*, il y ait de jeunes Saumons & de jeunes Truites.

§. 9. *Des Saumonneaux du Loiret.*

Le Loiret eſt une riviere d'eau très-vive, qui prend ſon origine à deux lieues au-deſſus de ſon embouchure dans la Loire, près d'Olivet, à un endroit qu'on nomme *la Source*.

Il eſt ſi rare qu'on y prenne des Saumons, qu'on peut dire que ce poiſſon n'y entre qu'accidentellement ; mais on y prend de petits poiſſons du genre des Saumons, qu'on nomme *Saumonneaux*: communément on les vend avec la blanchaille ; ſont-ce de jeunes Saumons ou de petites Truites, ou des poiſſons d'un genre particulier ? Pour mettre le Lecteur en état de décider ſur ce point, je vais rapporter la deſcription d'un de ces poiſſons, qui m'a été fournie par un Savant très-exact qui demeure à portée de cette riviere.

Le poiſſon dont il s'agit, qui eſt un des plus gros de ſon eſpece, avoit de longueur totale 11 pouces & demi : ſa largeur perpendiculaire, à l'endroit le plus gros, étoit d'un pouce : le corps en général étoit arrondi, & le dos fort charnu.

Il y avoit treize lignes de diſtance de l'extrémité du muſeau au derriere de l'opercule des ouies, qui étoient un peu anguleux & flexibles.

L'œil paroiſſoit un peu ovale, & le grand diametre de l'orbite étoit de 3 à 3 lignes & demie, étant meſuré verticalement ; & dans le ſens horizontal, il s'en falloit près d'une ligne qu'il ne fût auſſi large : la prunelle étoit noire & petite : l'iris, qui faiſoit la plus grande partie de l'œil, étoit doré : les yeux étoient placés à-peu-près à égale diſtance de l'extrémité du muſeau & du derriere des opercules des ouies : au-deſſus de la tête il y avoit à-peu-près 4 lignes de diſtance d'un œil à l'autre.

Le derriere de la tête ou la nuque paroiſſoit ſéparée du dos par une boſſe : entre les yeux on appercevoit deux ſillons fort ſenſibles, ce qu'on remarque de même à d'autres poiſſons de cette claſſe, ſur-tout quand ils ſe ſont un peu deſſéchés : entre les yeux & le muſeau étoient les ouvertures des narines.

Le muſeau ſe terminoit en pointe obtuſe, la mâchoire ſupérieure excédoit un peu l'inférieure : les lévres n'étoient point épaiſſes, quoique les joues paruſſent charnues.

Les deux mâchoires étoient garnies de dents fines aiguës, & ſerrées les unes contre les autres.

La langue étoit blanche, comme cartilagineuſe, creuſée en gouttiere obtuſe à ſon extrémité, & flexible du côté de ſa racine.

Les mâchoires étant écartées, l'ouverture de la gueule pouvoit être de 6 lignes : la gorge & la poitrine occupoient enſemble un eſpace d'un pouce & demi de longueur ſur environ ſix lignes de largeur.

Sur le dos, à neuf lignes de la naiſſance de l'aileron de la queue, étoit un appendice entiérement charnu, qui n'avoit point de rayons : il étoit brun, opaque, haut de deux lignes & demie, n'ayant pas tout-à-fait une ligne de largeur à ſa baſe : quinze lignes en avant étoit un vrai aileron à-peu-près triangulaire ; il étoit formé de treize rayons flexibles, dont le plus long avoit huit lignes & le plus court quatre à cinq : la baſe de cet aileron avoit ſept lignes de largeur, & à ſon bord ſupérieur entre huit & neuf.

Derriere chaque ouie, un peu vers le bas, étoit de chaque côté une nageoire d'un jaune obſcur, ayant à ſon extrémité une tache brune : elles étoient taillées en pointe, & avoient neuf lignes de longueur : leur plus grande largeur étoit de huit lignes ; elles étoient compoſées de treize rayons déliés & flexibles : ſous le ventre, & à ſeize lignes plus vers la queue, étoient deux autres nageoires qui ſe touchoient preſque par leurs articulations ; elles ſe terminoient en pointe : leur longueur étoit de huit lignes, & leur plus grande largeur de ſix ; elles étoient formées de neuf rayons : leur couleur étoit jaune clair.

A un pouce de diſtance de ces nageoires, en allant vers la queue, ſe trouvoit l'anus, qui eſt ſaillant : immédiatement derriere on appercevoit un aileron d'un jaune très-clair, ayant quelques reflets dorés, il étoit compoſé de dix rayons dont les plus longs avoient 7 lignes de longueur, & les plus courts 3.

L'aileron de la queue, qui étoit à-peu-près de la même couleur que celui de derriere l'anus, étoit bordé de brun, long d'un pouce par les côtés, large de ſix lignes à ſa naiſſance & d'un pouce à ſon extrémité : il étoit fort échancré ; de ſorte que les rayons du milieu n'avoient preſque que quatre lignes de longueur. Il étoit difficile de compter les rayons qui étoient fort déliés : cependant il paroiſſoit en avoir à-peu-près vingt-huit.

Les écailles étoient petites & fort minces, mais très brillantes, avec des reflets argentés & dorés, entre leſquelles on appercevoit çà & là de larges marbrures bleuâtres : le deſſous de la gorge & du ventre étoit blanc mat. On appercevoit ſur le dos, ſur-tout entre les deux ailerons, une teinte violette, qui perçoit à travers les couleurs dont nous venons de parler, depuis le premier aileron juſqu'au muſeau, ainſi que depuis l'appendice muqueux juſqu'à la queue. Le deſſus du dos paroiſſoit olive clair, avec de larges marbrures plus ou moins foncées.

Les lignes latérales qui s'étendoient en ligne

ligne droite depuis le derriere des ouies juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue, aboutiſſoient à une eſpece de bourrelet charnu pointillé d'or : cette ligne, qui eſt ſaillante & plus claire que le reſte, étoit de diſtance en diſtance marquée de taches rouges irréguliérement diſtribuées.

Ce poiſſon, quoique petit, avoit l'ovaire très-rempli d'œufs, qui formoient une maſſe de quatorze lignes de longueur ſur trois de largeur à l'endroit où elle avoit le plus d'étendue.

On voit par la deſcription que nous venons de rapporter, que les poiſſons qu'on prend dans le Loiret ſont du genre des Saumons ; mais ſont-ce de jeunes Saumons, des Truites, des Tocans, ou des Ombres ? C'eſt ce qu'il n'eſt pas aiſé de décider : la circonſtance des œufs qu'ils ont dans le corps ſemble annoncer que ce ſont des poiſſons parvenus à peu-près à leur groſſeur, & non pas des Saumonneaux. Cette même circonſtance établit une différence d'avec les Tocans d'Auvergne & de la Guyenne ; car ceux-ci n'ont point d'œufs : ce pourroit être de petits ombres fluviatiles ; mais la petiteſſe des écailles ne l'annonce pas : la circonſtance des taches rouges me porte à croire que ce ſont de petites Truites : au moins il ſemble qu'ils en approchent plus que des autres poiſſons de cette famille.

On prend ces petits poiſſons pêle-mêle avec les autres poiſſons d'eau douce qui ſont abondants dans le Loiret.

CHAPITRE SIXIEME.

De l'Eperlan, Eperlanus omnium ferè Autorum.

Salmo omnium minimus.

L'EPERLAN, ſuivant le caractere que j'ai choiſi pour les Poiſſons de la claſſe des Saumons, doit être compris dans cette famille, puiſqu'il a un même nombre d'ailerons & de nageoires ſemblablement placés, avec un petit appendice muqueux ſitué ſur le dos entre l'aileron du milieu du corps & la naiſſance de celui de la queue : ainſi les Eperlans ſont, comme les Saumons & les Truites, des poiſſons monoptérygiens avec appendice, & cet appendice diſtingue les Eperlans de pluſieurs petits poiſſons que, dans pluſieurs Provinces, on nomme mal-à-propos *Eperlans* : de ce genre eſt l'Able, un petit poiſſon blanc qu'on prend au haut de la Seine, & qu'on nomme *Eperlan d'eau-douce* ; le Graſdos, qu'on prend à Cancale, ſuivant ce que m'a marqué M. Guillot, Commiſſaire de la Marine à Saint-Malo, & le Preſtre ou Preſtra de Bretagne, &c. Le vrai Eperlan eſt donc de la famille des Saumons, & peut être nommé *Salmo* : on pourroit improuver la déſignation de ce poiſſon par *omnium minimus*, vu qu'on prend des Tocans & des Saumonneaux qui ne ſont pas plus grands que les Eperlans ; mais ces poiſſons ſont fort jeunes, & ne ſont point encore parvenus à leur grandeur, puiſqu'aucun n'ont d'œufs dans le corps ; au lieu que l'Eperlan eſt un poiſſon formé & parvenu à ſon état de perfection, puiſqu'il a laite & œufs, qu'il fraye & produit des poiſſons de ſon eſpece. Il doit certainement y avoir des Eperlans à la mer, puiſqu'il eſt ſûr que ces petits poiſſons paſſent de l'eau ſalée dans les rivieres. Bélon dit même qu'il y a une eſpece d'Eperlan qui reſte dans l'eau ſalée ſans jamais entrer dans les rivieres. Je ne ſuis point certain de l'exiſtence de ces deux ſortes d'Eperlans, mais bien qu'il y en a à la mer, non-ſeulement

pour les raiſons que je viens de rapporter, mais encore parce que M. le Teſtu, Tréſorier des Invalides de la Marine à Dieppe, m'en a envoyé qui avoient été pris dans un parc au bord de la mer : je les ai trouvés tout-à-fait ſemblables à ceux qu'on pêche dans la Seine.

ARTICLE PREMIER.

Des Eperlans en général.

Tous les Eperlans qu'on prend à l'embouchure de la Seine ont une forme conſtante & ſemblable à celle que nous en allons donner, à l'exception de quelques-uns que les Pêcheurs trouvent plus courts & plus ronds, & qu'ils appellent *Eperlans mâles*, parce qu'ordinairement ils ſe trouvent laités : cependant entre les Eperlans qu'on prend à l'entrée de la Seine, & que j'ai été à portée d'examiner, il y en avoit de laités & d'œuvés, & je n'ai point remarqué que les uns fuſſent plus courts que les autres. Néanmoins c'eſt une remarque que les Pêcheurs de l'embouchure de la Seine ont faite à M. le Comte de Nagu, qui a au bord de la Seine, & près de ſon embouchure, la Terre de la Meilleraye, où l'on prend beaucoup d'excellents Eperlans.

Le vrai Eperlan dont il s'agit préſentement, eſt donc, comme je l'ai dit plus haut, un petit poiſſon du genre des Saumons, non-ſeulement à cauſe de ſa forme extérieure, mais encore par l'inclination qu'il a de paſſer de la mer dans les rivieres : je ne tache pas de riviere en France où ce poiſſon ſoit auſſi abondant qu'à l'embouchure de la Seine ; c'eſt pourquoi ce ſera de ceux qu'on y pêche, dont je me propoſe de donner la deſcription : je dis de l'embouchure de la Seine ; car ils ſe tiennent dans la partie de ce fleuve où la marée ſe fait ſentir : on n'y en prend point au-deſſus du Pont-de-l'Arche, & ceux qu'on prend au-deſſous ſont dans l'eau ſalée de haute mer, & dans l'eau douce à la mer baſſe.

M. Viger m'a écrit qu'on en prenoit peu à l'entrée de la riviere d'Orne, mais qu'ils y ſont excellents.

On dit qu'on pêche beaucoup d'Eperlans en Hollande, ſur-tout dans l'Y & le Zuiderzée, & en Angleterre à l'entrée de la Tamiſe. Mais je n'ai point vu de ces poiſſons, & je n'oſerois aſſurer que ce ſoient de vrais Eperlans.

Laiſſons à part les petites incertitudes qui peuvent ſe trouver au ſujet des endroits où l'on prend de vrais Eperlans, & que nous eſſayerons d'éclaircir dans la ſuite.

Les Eperlans dont nous nous occupons remontent par bouillons à l'embouchure de la Seine, où ils ſe tiennent dans l'eau ſaumâtre : on en pêche à Tancarville, village ſur la Seine, à ſept lieues du Havre, ainſi qu'à Quillebeuf ; mais ils ne ſont pas auſſi eſtimés que ceux de Caudebec, de la Meilleraye, de Jumiege, &c. Ceux qu'on prend auprès de Rouen, ſont toujours à meilleur marché que ceux des endroits que nous venons de nommer, parce qu'on ne les trouve pas auſſi bons.

Il paſſe pour conſtant qu'il y a deux ſaiſons pour la montée des Eperlans, & dans leſquelles on en fait la pêche : l'une commence à la S. Michel, & finit à la Touſſaint ; l'autre commence à la Chandeleur, & finit avant le 15 Avril : on ne veut déſigner par-là que les ſaiſons où ces poiſſons ſe trouvent en plus grande abondance ; car on en prend quelques-uns dans les ſaiſons intermédiaires, & il me paroîtroit plus exact de dire que les deux ſaiſons ſont vers les équinoxes, ſavoir en Mars & Avril, puis en Septembre & Octobre : la premiere eſt la plus abondante, ſur-tout quand l'eau eſt forte & trouble ; mais ceux de la ſeconde ſaiſon paſſent pour être plus charnus & meilleurs. En général les Eperlans ſont bons depuis l'équinoxe d'automne juſqu'à Pâque ; alors ils ſont pleins de laite & d'œufs. Ceux qui viennent enſuite ayant frayé ſont vuides & maigres ; on les compare aux Harengs gais, & ils ne ſont pas eſtimés.

§. 1. *Deſcription de l'Eperlan de la Seine.*

On prend à l'embouchure de la Seine des Eperlans de différente grandeur : les uns, *Pl. IV, Fig.* 2, n'ont que trois ou quatre pouces de longueur totale *AB* : d'autres ont cinq ou ſix pouces de *A* en *B*, *Fig.* 1. On dit qu'on en prend, mais très-rarement, qui ont juſqu'à 9 & 10 pouces.

Comme il eſt plus commun d'en prendre de 6 pouces, c'eſt un de cette taille que nous allons décrire.

Ces petits poiſſons ayant laite & œufs, paroiſſent être parvenus à leur grandeur, ce qui les diſtingue inconteſtablement des Tocans.

Leurs écailles ſont argentées, ayant des reflets & des couleurs variées comme la nacre de perle. Le dos, qui eſt auſſi de couleur changeante, eſt d'un bleu verdâtre mêlé d'un

peu de brun. On prétend que le nom d'*Eperlan* lui vient de ce qu'il a les couleurs des perles orientales. Les côtés ſont plus purement argentés ; & au-deſſous de la gorge & du ventre ils ſont blanc mat.

Les écailles ſont aſſez grandes, fort minces, très-peu adhérentes à la peau ; & quand on les a ôtées, la peau qui eſt deſſous paroît encore argentée, avec des couleurs changeantes, à-peu-près comme s'ils avoient leurs écailles.

La tête, qui a environ quinze lignes depuis le bout du muſeau *A*, *Figure premiere*, juſques derriere l'opercule des ouies *D*, forme, quand la gueule eſt fermée, un coin qui n'eſt pas fort obtus, ayant en petit une forme très-approchante de celle des Saumons : elle eſt aplatie, relevée de quelques boſſes. Le muſeau *A* eſt arrondi, marqué d'une tache brune : la gueule n'eſt pas grande : quand les mâchoires ſont rapprochées, la fente paroît s'incliner un peu vers le bas, & la mâchoire d'en-bas eſt un peu plus longue que la ſupérieure ; l'une & l'autre ſont garnies de dents fines & fort pointues : la langue eſt épaiſſe : elle paroît comme double, & elle m'a ſemblé chargée d'aſpérités.

Les yeux *C* ſont aſſez grands, eu égard à la taille du poiſſon : ils ſont ronds, fort élevés ſur la tête & point ſaillants. A un Eperlan de ſix pouces, à 6 pouces & demi de longueur totale, il y a du bout du muſeau *A* au centre de l'œil *C*, 6 lignes.

Au derriere de l'opercule des ouies *D* qui termine la tête, 15 lignes.

Depuis cet endroit *D* juſqu'à l'extrémité du corps *L*, on apperçoit la ligne latérale qui eſt argentée & droite, partageant l'épaiſſeur verticale du poiſſon à-peu-près en deux parties égales.

Vers le milieu du dos, à deux pouces ſix lignes du muſeau, eſt un aileron *E* formé de douze à quatorze rayons, dont le plus long *EG* a douze lignes : la largeur *EF* de cet aileron à ſon attache au corps, eſt de ſix lignes. En allant vers la queue, à quatre pouces deux lignes du muſeau, eſt le petit appendice muqueux *H*, qui eſt fort mince. Quand il y a quelque temps que le poiſſon eſt tiré de l'eau, cet aileron ſe couche ſur le dos, & s'y attache ; de ſorte que pour l'appercevoir, il faut le relever avec la pointe d'une épingle. La naiſſance de l'aileron de la queue eſt à quatre pouces neuf lignes du muſeau ; & les plus longs rayons, *IK*, *NK*, ont un pouce de longueur : le plus court *L B* a ſix lignes ; ainſi cet aileron eſt très-fourchu : il eſt brun & formé à-peu-près par vingt rayons branchus. Comme ils ſont très-déliés, on a peine à les compter exactement.

L'anus *M* eſt environ à trois pouces ſept lignes du muſeau. Immédiatement derriere eſt un aileron *MN* qui, à ſon attache au corps, a huit ou neuf lignes de longueur, & eſt formé d'un pareil nombre de rayons branchus. De chaque côté, derriere les ouies, eſt une nageoire dont l'articulation *O* eſt à quinze lignes du muſeau : elle ſe termine en pointe. Le plus grand rayon *OP* a neuf lignes de longueur : elles ſont formées chacune de ſept à huit rayons branchus ſi déliés, qu'on ne peut gueres les compter exactement.

Sous le ventre, à deux pouces ſix lignes du muſeau, ſont encore deux nageoires dont les articulations ſont très-près l'une de l'autre : elles ſe terminent en pointe. Le plus long rayon *Q R* a neuf lignes de long : elles ſont formées de neuf à dix rayons.

Les ailerons, ainſi que les nageoires, ont à leur attache au corps une légere teinte de rouge.

Après avoir donné la dimenſion de l'Eperlan ſuivant ſa longueur, il faut le conſidérer ſuivant ſa largeur & ſon épaiſſeur.

La largeur perpendiculaire du poiſſon en *CS*, vis-à-vis le centre de l'œil, eſt de 6 lignes ; le diametre de l'œil de 3 lignes.

La largeur perpendiculaire en *TO*, vis-à-vis l'articulation de la nageoire branchiale *O*, eſt de neuf lignes.

Vis-à-vis l'anus *HM* de 9 lignes, & à la naiſſance de l'aileron de la queue en *IN* de 3 lignes & demie : ce poiſſon étant oppoſé au jour, paroît tranſparent.

L'Eperlan eſt un fort bon poiſſon ; on le ſert ſur les meilleures tables : comme il n'a point de fiel, on ne le vuide point, & on peut le manger en entier ſans être incommodé des arêtes : on lui trouve une odeur agréable, que l'on compare à celle de la violette ; ce qui a fait dire à Bélon qu'il conviendroit de l'appeller *Viola*.

On trouvera ailleurs la façon de le pêcher.

CHAPITRE SEPTIEME.

De plusieurs autres Poissons du genre des Saumons.

Quoique j'aye prévenu que mon intention n'étoit point de faire une Ichthyologie complette, & que je me sois proposé de ne parler que des poissons que j'ai vus, ou dont, avec le secours de mes Correspondants, j'ai pu prendre une connoissance exacte, je vais néanmoins dire quelque chose de plusieurs Poissons du genre des Saumons, que j'avoue n'avoir point vus, & dont je ne parle que d'après les Auteurs; peut-être que par les courtes descriptions que je vais en donner, ceux qui sont à portée d'examiner des Poissons de cette classe, pourront les rapporter à quelques especes connues en France sous d'autres dénominations : mais à l'égard de ces poissons qui ne se trouvent pas dans nos parages & nos rivieres, je serai fort succinct.

ARTICLE PREMIER.

Du Thymale ou Themero de Bélon.

Il me semble que c'est avec grande raison que Willughby pense que le Thymale est un Umbre; au moins cela me paroît très-vraisemblable, d'après la description qu'en donne cet Auteur : car quelque perquisition que j'aye pu faire, je n'ai pu me procurer un poisson qui fût connu sous le nom de *Thymale*. M. de la Tourrette & M. Mallet m'assurent qu'on ne le connoît ni à Geneve ni à Lausanne : cependant, comme on dit que ce poisson est commun en Angleterre ainsi qu'en Allemagne, & que Willughby en donne une description très-détaillée, je vais la rapporter; peut-être fera-t-elle connoître ce poisson en France, où probablement on lui donne un autre nom.

Il est plus alongé & plus comprimé que la Truite; son ventre est applati : il pese ordinairement une demi-livre : son dos est d'un verd obscur, & les côtés verd-de-mer ou argenté. Les écailles, par leur assemblage, forment des lignes paralleles qui paroissent d'une couleur plus foncée : elles s'étendent de toute la longueur du poisson. La forme des écailles qui approchent du losange, contribuent à rendre les raies dont nous parlons plus sensibles : les lignes latérales sont plus rapprochées du dos que du ventre.

On voit sur son corps des taches brunes irrégulieres par leur forme, leur position & leur couleur : ordinairement on n'en apperçoit point du côté de la queue.

Il a sur le dos un aileron plus près de la tête que de la queue, qui a 21 ou 22 nervures : la premiere est la plus courte : les suivantes augmentent peu à peu de longueur jusqu'à la cinquieme. Les bords de cet aileron sont d'un beau rouge : le reste est bleuâtre & purpurin; à quelques-uns, il est marqué de taches qui forment comme un échiquier : entre cet aileron & la naissance de celui de la queue, est un petit appendice cartilagineux qui caractérise les poissons de la classe des Saumons. L'aileron de la queue est fourchu.

L'anus est à un quart de la longueur du poisson à compter du côté de la queue. Il y a derriere un aileron d'un bleu pâle, formé de treize nervures. La premiere & la seconde sont les plus considérables.

La tête de ce poisson est petite; ses yeux sont saillants; leur iris est argenté & de couleur changeante; la gueule de médiocre grandeur; & la mâchoire supérieure est plus longue que l'inférieure.

Les bords des mâchoires sont hérissées d'aspérités, ainsi que deux cartilages qui sont au palais : il n'y en a point sur la langue. Il y a quatre branchies de chaque côté.

Derriere, & au-dessous des opercules des ouies, il y a de chaque côté une nageoire formée d'environ seize rayons, dont le second est le plus long.

Sous le ventre, vers la moitié de la longueur du poisson, il y a deux autres nageoires formées chacune d'environ dix rayons : elles ont

ont une légere teinte rouge & bleu changeant.

A l'égard des parties intérieures, elles reſſemblent fort à celles des autres poiſſons de cette même famille : le pylore eſt accompagné de beaucoup d'appendices vermiculaires ; les inteſtins ont peu de circonvolutions ; la véſicule du fiel eſt grande ; le foie eſt de médiocre groſſeur ; la veſſie pneumatique eſt membraneuſe & peu adhérente à l'épine. On a prétendu qu'il ſentoit le thym, ce qui l'a fait nommer *Thymale*. Ceux qui ont parlé de ce poiſſon, conviennent aſſez généralement qu'il a une odeur agréable, mais qui n'a pas de rapport au thym : il eſt fort eſtimé ſur les bonnes tables. Il ſe nourrit d'inſectes comme les Truites.

Suivant cette deſcription, que nous rapportons d'après Villughby, on voit que le Thymale reſſemble, par toutes les parties eſſentielles, aux petites Truites, ou au moins à l'Ombre d'Auvergne, comme le penſe Willughby ; car les petites différences de couleurs peuvent être réputées de ſimples variétés, d'autant que Geſner regarde comme le Thymale un poiſſon que Rondelet & Bélon nomment *Ombre fluviatile*. Suivant la deſcription que donnent ces Auteurs, il reſſemble entiérement à la Truite, excepté ſeulement que l'Ombre dont ils parlent n'a point d'aſpérités aux mâchoires, qu'il a la tête plus alongée que la Truite, néanmoins la gueule plus petite & le muſeau plus obtus, ce qui ne cadre gueres avec une tête alongée : ils prétendent qu'il vit de vaſe & de ſable, qui étant micacé & de couleur d'or, a fait dire qu'il ſe nourriſſoit de paillettes de ce métal. Bélon dit que ſa chair eſt délicate & de bon goût : d'autres prétendent qu'elle eſt blanche & ſeche.

La ſeule choſe qui paroît eſſentiellement différente de l'Ombre d'Auvergne, eſt que cet Ombre a des dents ; au lieu qu'on dit que le Thymale n'a que des aſpérités dans la gueule : mais les aſpérités ſont de petites dents. Les Auteurs parlent de pluſieurs poiſſons de la famille des Saumons ou des Truites qu'ils diſent être ſans dents, mais ayant examiné avec ſoin tous ceux que nous avons pu nous procurer, nous leur avons trouvé des dents quelquefois ſi petites, qu'elles ne formoient que des aſpérités ; & ſuivant la deſcription de Willughby, le bord des mâchoires en eſt hériſſé, ainſi que le palais.

ARTICLE II.

Du Lavaret.

Lavaretus, *Bellonii* & aliorum Autorum. Salmo Lavaretus. Coregonus maxillâ ſuperiore longiore, dentibus vix conſpicuis. Albula nobilis.

J'AI encore été moins à portée de connoître ce poiſſon que le Thymale : j'ai cru d'abord que c'étoit un petit poiſſon très-bon à manger, qu'on prend dans le Lac de Garde, & qu'on m'a envoyé d'Italie pour une Sardine d'eau-douce : en ce cas il ne faudroit pas le comprendre dans la famille des Saumons ; car je n'y ai point apperçu le petit appendice muqueux, qui, ſuivant moi & bien des Auteurs, caractériſe les poiſſons de cette famille.

M. de la Tourrette m'écrit que ce poiſſon eſt bien plus rare, plus eſtimé & plus délicat que le petit Ombre ; qu'il s'en trouve dans le Nord, en Suiſſe, dans le Lac d'Aiguebelle, dans celui de Genêve, & en France dans celui du Bourget. Il ajoute qu'il ſe corrompt très-aiſément, ce qui fait qu'on n'en tranſporte guere à Lyon, d'autant qu'on le pêche dans le mois d'Août & de Septembre, lorſqu'il fait fort chaud : c'eſt, ſuivant lui, un poiſſon de paſſage, comme le Ferra de Geneve, qu'on regarde comme une variété du Lavaret : il eſt communément plus gros que l'Ombre fluviatile ; néanmoins les plus gros ne paſſent pas deux livres, ce qui me prouve que ce n'eſt pas le petit poiſſon qu'on m'a envoyé du Lac de Garde, puiſqu'il n'étoit pas plus gros qu'une Sardine, & que M. Fougeroux, qui en a mangé ſur le lieu, dit que c'eſt leur commune groſſeur.

Rondelet parle d'une eſpece de Lavaret qu'il nomme *Beſole*, qui, ſuivant lui, ſe trouve dans le Lac de Geneve. Artedy le regarde comme une variété du vrai Lavaret.

MM. Bonnet & Mallet ne m'en ont point parlé, & m'ont même aſſuré que le nom de *Lavaret* n'étoit point connu à Geneve.

M. de la Tourrette ayant reçu une réponſe à des queſtions qu'il avoit faites à ce ſujet me marque qu'on trouve dans le Lac de Genêve, trois poiſſons qui reſſemblent au Lavaret du Lac du Bourget en Savoie : le premier ſe nomme *Ferra* ; on le pêche dans le mois de Mai juſqu'en Automne excluſivement ſur les bancs du Lac, lorſque ces poiſſons ſortent des endroits profonds pour frayer : c'eſt, dit-on, celui qu'on connoît à Geneve ſous le nom de *Ferra du Travers*, parce que le banc ſur lequel on le pêche principalement, traverſe le Lac dans toute ſa largeur à une demi-lieue au-deſſus de la ville. Son poids varie depuis une livre juſqu'à cinq ; il eſt très-eſtimé.

La ſeconde eſpece, appellée ſimplement

Ferra ou *Beſula*, eſt plus petite : on la pêche dans tout le Lac & dans la même ſaiſon que l'autre, à laquelle elle reſſemble parfaitement ; c'eſt une variété qu'on ne diſtingue qu'au goût, ce qui fait croire aux Pêcheurs que c'eſt le même poiſſon plus jeune. On croit à Geneve que c'eſt le même poiſſon qu'on nomme *Lavaret* dans le Lac de Bunzel : il ne peſe guere qu'une livre ou deux.

La troiſieme eſpece ſe nomme *Gravans* : ce poiſſon eſt plus applati, plus allongé que les précédents ; il eſt mol & fade : on en fait peu de cas. On les pêche l'hiver ſur les bords du Lac, où ils viennent frayer. Leur poids n'excede pas une livre.

Voilà tout ce que je peux dire de poiſſons que je n'ai jamais vus, & que je n'ai pas pu me procurer.

J'invite à joindre à ce que je viens de dire du Thymale, ce qui eſt rapporté à l'article où j'ai parlé des Truites du Lac de Geneve.

ARTICLE III.

Du Carpion.

Carpio Lacûs Benaci.

QUELQUES-UNS ont appellé *Ciprinus* cet excellent poiſſon, qu'il ne faut pas confondre avec la Carpe ; comme je ne l'ai point vu, tout ce que j'en rapporterai ſera d'après les Auteurs.

Le Carpion n'eſt pas un gros poiſſon ; il reſſemble à la Truite par le nombre & la poſition des ailerons & des nageoires : il a ſur le dos le petit appendice cartilagineux qui caractériſe la famille des Saumons : il reſſemble encore aux Truites par les écailles, qui ſont petites ; par ſa couleur, qui eſt brune ſur le dos & argentée ſur les côtés, chargée de mouchetures noires, rouſſes ou d'autres couleurs : il a des dents au bord des mâchoires, au palais & ſur la langue ; ainſi c'eſt une Truite qui a communément un pied de longueur : ſon corps eſt plus large que les autres eſpeces de Truites : ſa tête paroît menue, ce qui eſt commun aux poiſſons qui ſont gras, & dont le corps eſt gros : ſon dos eſt un peu arqué, & l'on dit que ſa forme approche de celle du Barbeau. D'après cette courte deſcription ou cette notice, il y a apparence que ce poiſſon reſſemble à la Truite gardonniere de la Touvre dont nous avons parlé, & que nous avons dit être d'une bonté ſupérieure à toutes les autres.

Le Carpion ſe trouve dans le Danube & en pluſieurs endroits, principalement dans le Lac de Garde. Il y a une ſaiſon où l'on en prend plus que dans les autres. Quand les Pêcheurs en ont pris abondamment, ils en conſervent en vie dans des réſervoirs de bois qu'ils conſtruiſent au bord de l'eau ; & lorſqu'ils s'apperçoivent qu'ils maigriſſent, ils en font cuire & les aſſaiſonnent avec du vinaigre, du ſel & des épices ; au moyen de quoi ils tranſportent fort loin ce poiſſon, qu'ils eſtiment beaucoup.

On pêche dans le Rhône & dans la Saône un poiſſon qu'on y nomme *Carpeau*, qu'on dit être excellent & préférable à tous les autres poiſſons qu'on mange à Lyon : il eſt fort rare. Je ne l'ai point vu, ainſi je ne ſais pas s'il a quelque rapport avec le Carpion d'Italie.

ARTICLE IV.

De la Truite d'Autriche, appellée Huch.

Trutta fluviatilis, *Huch* Germanis dicta. Salmo oblongus maculis rubris, nigris aut obſcurè flaveſcentibus.

CE poiſſon, que je n'ai point vu, & dont je ne parle que d'après les Auteurs, eſt fort eſtimé en Autriche. Celui que Willughby décrit avoit 26 pouces de long ; il y en a de plus grands : il étoit large de trois pouces vers les nageoires des ouies : depuis le bout de la mâchoire ſupérieure juſqu'au premier aileron du dos, il y avoit onze pouces, & juſqu'à l'appendice charnu 18 pouces 6 lignes : juſqu'aux nageoires branchiales, partant toujours du même endroit, 5 pouces ſix lignes ; juſqu'aux ventrales, 14 pouces ; juſqu'à l'anus, 17 pouces 3 lignes : l'aileron du dos avoit 11 ou 13 rayons ; les nageoires branchiales chacune 18 ; les nageoires du ventre 10 : l'aileron de derriere l'anus plus de onze. Les écailles étoient pe-

tites. Le dos étoit chargé de beaucoup de taches noires : il y en avoit auſſi quelques-unes au-deſſous de la ligne latérale : les côtés, les ailerons, ainſi que les nageoires, étoient teintes de rouge. Les petits poiſſons ſont plus blanchâtres que les gros ; cependant ils ont des taches noires quelquefois aſſez grandes. On ne ſent point de dents au palais comme à d'autres eſpeces de Truites ; mais celle que nous décrivons, en avoit aux mâchoires & ſur la langue.

On comptoit quatre branchies de chaque côté.

On voit que cette eſpece de Truite differe très-peu des nôtres, ſi ce n'eſt qu'elle eſt plus longue relativement à ſa groſſeur, & qu'on ne parle que de taches noires ; enfin qu'excepté les nageoires des ouies & l'aileron de la queue, les autres, ſuivant Geſner, ſont jaunes obſcures, chargées de taches, les unes noires, les autres jaunes. Comme nos Truites ont une partie de ces caracteres, je crois qu'on peut ſe diſpenſer d'en faire une eſpece particuliere.

ARTICLE V.

Du Saumon gris ou cendré.

Salmo cinereus aut griſeus. Salmo maculis cinereis, caudâ extremo-æquali.

SUIVANT les Notes de Willughby, ce poiſſon eſt à-peu-près de la groſſeur des autres Saumons ; mais il eſt plus large & plus épais, ce qui indique un poiſſon bien en chair & gras : ſa chair eſt plus délicate que celle du Saumon, même que celle de la Truite ſaumonnée, ce qui augmente ſon prix. On dit que ce poiſſon eſt peu connu, & qu'on n'en prend pas beaucoup : 1°, parce qu'il paſſe avec une grande viteſſe de la mer dans les rivieres ; 2°, parce qu'étant très-vif, il s'échappe des piéges qu'on lui tend ; 3°, parce qu'il ne mord point aux hameçons : tous ces caracteres conviennent aux Saumons qui ſont en bonne ſanté. 4°, Il ne remonte dans les rivieres que dans le mois d'Août, au lieu que les Saumons y entrent pendant tout le printemps, & les Truites dans le mois de Mai : mais on ajoute que le temps de la montée de ces poiſſons n'eſt pas précis ; les uns entrent plus tôt, les autres plus tard dans l'eau douce ; & on remarque que dans les Pêcheries où il remonte des Saumons en différentes ſaiſons, ceux qu'on prend l'été ſont plus gras & beaucoup meilleurs que les autres, pourvu toutefois qu'ils ne ſoient pas attaqués de la maladie du frai. Ainſi cette différence ne forme point un caractere diſtinctif. 5°, On dit que ces poiſſons ont la queue coupée preſque quarrément ; mais j'ai dit ſur-tout à l'occaſion des Truites, qu'il y en avoit qui avoient la queue coupée quarrément ; d'autres, échancrée par un arrondiſſement, & d'autres en queue d'Hirondelle.

Après cette diſcuſſion, il me paroît que le Saumon cendré eſt un vrai Saumon ou une Truite ſaumonnée qui eſt charnue, graſſe & priſe en bonne ſaiſon.

ARTICLE VI.

Du Saumon nommé Salmo dorſo fulvo, maculis luteis, caudâ bifurcâ.

SUIVANT Artedi, la tête de ce poiſſon eſt arrondie, le muſeau court & retrouſſé, la gueule médiocrement grande, les yeux ronds, la queue large & fendue, les écailles aſſez petites, adhérentes à la peau, les ailerons rouges, le ventre blanc un peu rougeâtre, le corps rond & allongé. Les plus grands peſent deux livres ; les communs une livre. Il ſe plaît dans les pays froids & entre les rochers. Sa chair eſt tendre & fade.

Voilà un petit Saumon du Nord qui differe très-peu des nôtres, au moins à en juger par la courte deſcription qu'en donne Artédi.

ARTICLE VII.

D'un petit Poiſſon que Walton *nomme* Gravel-laſt-Spring.

IL y a, ſuivant Walton, un petit poiſſon qui reſſemble au Tocan, que les Anglois nomment *Gravel-laſt-Spring*, que je ſoupçonne être le même qu'on appelle *Skeggers*, qui ne ſe trouve, à ce qu'on dit, que dans les rivieres d'Wye & de Severne. On les prend dans la Wye avec des haims amorcés de fourmis ailées, auxquelles ils mordent avec beaucoup d'avidité. Ceci pourroit faire ſoupçonner qu'ils ſont du genre des Truites plutôt que des Saumons.

Boulker dit qu'on trouve de la laite dans les mâles, & point d'œufs dans les femelles, ce qui paroît prouver que ce ſont de jeunes poiſſons qui ne ſont point encore en état de produire leur eſpece ; ſans cela j'aurois été porté à croire que c'étoit de petits poiſſons du genre des Eperlans ; car je ne puis me perſuader, comme le dit cet Auteur, que ce ſoit des poiſſons, pour ainſi dire, avortés qui ſeroient produits par des Saumons malades ; & ce qui m'engage encore à croire que ce ſont des petites Truites ou des Umbres, c'eſt qu'on dit que les Skeggers ne ſortent point des eaux douces ; mais c'eſt un ſimple ſoupçon, n'ayant jamais été à portée de les examiner.

CHAPITRE HUITIEME.

Pêche des Saumons, des Truites & des Tocans.

Après avoir décrit différentes eſpeces de Saumons & de Truites, ainſi que pluſieurs Poiſſons de cette famille, & avoir même dit quelque choſe de leur hiſtoire, il convient de détailler les induſtries que les Pêcheurs ont imaginées pour les prendre.

Cet expoſé ſera intéreſſant, à cauſe de la variété des moyens qu'on emploie pour faire ces Pêches : mais avant que d'entamer cette grande matiere, je crois qu'il eſt à propos d'indiquer aux Pêcheurs les lieux où ils peuvent aller chercher ces Poiſſons, les marques extérieures qui indiquent leur bonne qualité ; &, comme ils ne doivent pas contrevenir aux Ordonnances, il m'a encore paru convenable de fixer la ſaiſon où ils doivent interrompre cette Pêche & laiſſer les rivieres libres, ſoit pour ne point troubler l'opération du frai, ſoit pour donner à quelques eſpeces de poiſſons la facilité de retourner à la mer. Je vais traiter le plus briévement qu'il me ſera poſſible ces objets dans autant de paragraphes particuliers.

§. 1. *Expoſé ſommaire des endroits où l'on trouve les Saumons, les Truites & les autres Poiſſons de cette famille.*

Si l'on prend quelques Saumons dans la Méditerranée, c'eſt fort rarement & accidentellement : on en chercheroit en vain dans les fleuves qui y affluent ; je ne ſache que le Rhône, où l'on m'a dit qu'on en avoit pris quelques-uns, mais cela n'eſt pas certain.

On prend beaucoup de ces poiſſons ſur les bords de l'Océan, rarement en pleine mer ; c'eſt pourquoi les Pêcheurs les regardent comme des poiſſons littoraux : mais ils ſont beaucoup plus abondants dans les rivieres qui ſe déchargent dans cette mer ; & c'eſt dans le lit de ces rivieres où, s'étant raſſemblés en nombre, on en prend en plus grande quantité. Ainſi on peut dire en général qu'on trouve des Saumons dans les fleuves qui ſe déchargent dans l'Océan, plus à la vérité dans ceux dont les eaux ſont vives & claires, & qui coulent avec rapidité ſur un ſable ou un gravier pur, que ſur les fonds vaſeux, ce qui eſt commun aux Saumons, aux Truites & à pluſieurs poiſſons de la même famille. Leur inclination les porte à remonter fort haut vers la ſource de ces rivieres ; & quand chemin faiſant ils rencontrent de petites rivieres d'eau très-vive & crue, ils abandonnent la grande pour entrer dans ces ruiſſeaux ; car ils ſe plaiſent à remonter les courants rapides, même les chûtes d'eau & les cataractes, & dans certaines circonſtances ils s'élevent aſſez haut au-deſſus de la ſurface de l'eau ; de ſorte qu'ils parviennent à franchir les filets ainſi que les clayonnages qu'on oppoſe à leur paſſage ; & dans ces circonſtances les Truites paroiſſent avoir plus de force & de légéreté que les Saumons. La diſpoſition naturelle que ces poiſſons ont à remonter juſqu'à la ſource des petites rivieres, fait que la Flandre, la Picardie, la Normandie, la Bretagne, l'Aunis, la Gaſcogne, le Béarn, en ſont fournis.

Les Saumons & les Truites ſe trouvent fréquemment de compagnie : cependant il y a des rivieres où les Truites ſont plus abondantes que les Saumons, & le contraire. Bien plus, il arrive quelquefois que les Saumons &

& les Truites ayant remonté de compagnie une riviere, ſi dans ſon cours elle ſe partage en deux branches, preſque tous les Saumons paſſent dans un bras, & les Truites dans un autre. Comme ces deux eſpeces de poiſſons aiment les eaux vives & qui coulent avec rapidité, je ne ſais pas quelle raiſon les engage à prendre différentes routes.

On donne pour exemple de ce fait la riviere de *Coeſnon*, où l'on prend peu ou point de Saumons, pendant que dans les rivieres de Peſclare & celle de Sie, qui paſſe ſous Avranches, on en prend beaucoup; c'eſt un fait que je n'ai pas été à portée de vérifier. Il y a cette grande différence entre les Truites & les Saumons, qu'on ne trouve de ces derniers que dans les eaux qui ont une communication avec la mer, ou immédiatement, ou par l'entremiſe des grands fleuves; au lieu qu'on trouve des Truites dans des étangs, des lacs, même des canaux qui n'ont aucune communication avec la mer: elles s'y multiplient, & elles y groſſiſſent; de ſorte qu'on peut dire qu'il y a peu de poiſſons qui ſoient auſſi généralement répandus que la Truite.

Ce que nous venons de dire de la diſtribution des Saumons & des Truites par les petites rivieres, ne regarde que l'intérieur du Royaume. Mais on en prend aſſez conſidérablement dans pluſieurs rivieres de Hollande, & ces poiſſons ſont beaucoup plus abondants au nord de l'Ecoſſe & de l'Irlande; encore plus en Iſlande, en Danemarck, en Norwege, en Canada, dans la mer Baltique, dans les rivieres qui ſe rendent à la mer Caſpienne, même dans le Wolga. Suivant les Voyageurs, il y en a à chair blanche & à chair rouge, qui ſurpaſſent, par leur délicateſſe & leur bon goût, les mêmes poiſſons qu'on prend dans nos parages. Ainſi il paroît que ce poiſſon eſt d'autant plus abondant, qu'on s'approche plus du Nord.

Comme je me propoſe de parler des pêches des Saumons & des Truites qui ſe pratiquent en différents endroits, j'aurai occaſion d'indiquer plus particuliérement ceux que ces poiſſons fréquentent: ainſi je me bornerai pour le préſent aux idées générales que je viens d'expoſer, ſauf à ſuppléer à mes omiſſions quand l'occaſion s'en préſentera. J'ajouterai ſeulement que, ſuivant les Voyageurs, on trouve beaucoup de Truites en Italie, mais point de Saumons, non plus qu'en Chypre, à Scio, à Alexandrie: les uns diſent qu'on n'en prend point dans les mers d'Egypte; d'autres aſſurent qu'on y prend un poiſſon qu'on peut comparer aux Saumons & aux Truites, & qu'on ne prend point de Saumons ni en Dalmatie ni en Albanie. Il y auroit lieu de faire ici des diſcuſſions critiques ſur ce que diſent les différents Voyageurs; mais comme elles m'écarteroient du plan de travail que je me ſuis propoſé, je m'abſtiendrai de m'y engager, & je ne me permettrai qu'une petite digreſſion qui pourra intéreſſer ceux qui pêchent les Truites: elle m'a été fournie par M. le Marquis de Courtivron. Comme on ne voit que peu de Truites dans ſa riviere pendant l'hiver, il penſe qu'elles ſe retirent dans des endroits où l'eau eſt profonde, peut-être pour éviter le froid, parce qu'étant alors comme engourdies, elles ſe tiennent dans des cavernes profondes pour reparoître au printemps. Voici une obſervation qui donne de la vraiſemblance à cette conjecture. Lorſque l'été les eaux ſont baſſes dans cette riviere, on y voit ſi peu de Truites qu'on les croiroit perdues: cependant quand les grandes eaux reparoiſſent, la riviere s'en trouve repeuplée, ſurtout quand c'eſt dans la ſaiſon où les Truites ſont remplies d'œufs, quoique celles qui ſe montrent preſque tout-à-coup ne puiſſent venir de la mer, ni du frai qu'ont pu produire celles qui viennent au retour des eaux.

Les Saumons, les Truites, ainſi que preſque tous les poiſſons, ne ſe plaiſent pas dans les rivieres où l'on fait rouir beaucoup de chanvre, & leur chair y contracte un mauvais goût.

§. 2. *Des marques extérieures qui indiquent que les Saumons & les Truites ſont de bonne qualité.*

Comme les Pêcheurs doivent connoître à des marques extérieures la bonne qualité des poiſſons qu'ils vendent, ils ne doivent pas ignorer qu'on eſtime les Saumons & les Truites qui ont la tête petite, avec le corps gros & arrondi; car quand ces poiſſons ſont gras, ils paroiſſent moins alongés & avoir la tête moins groſſe. On mépriſe donc les poiſſons qui reſſemblent en quelque ſorte aux Harengs gais: ceux-ci ſont maigres; leur chair eſt peu délicate. On eſtime dans les Saumons & les Truites ceux qui ont la chair rouge; cependant il y a de fort bons Saumons qui ont la chair très-pâle, & pluſieurs eſtiment beaucoup les Truites qui ont la chair blanche comme du lait; de ſorte que les ſentiments ſont partagés ſur la préférence qu'on doit donner aux unes ou aux autres. Mais je m'écarte de mon objet, puiſque la couleur de la chair de ces poiſſons ne devient ſenſible que quand on les ouvre.

§. 3. *Des temps fixés par l'Ordonnance pour faire la Pêche des Saumons & des Truites.*

Comme rien n'eſt plus important à la conſervation du poiſſon, que de favoriſer l'opération du frai, & de protéger les poiſſons nouvellement nés, qui n'ont pas aſſez de force pour éviter les dangers où ils ſont continuellement expoſés, & ſinguliérement les piéges qu'on leur tend, l'Ordonnance des Eaux &

Forêts, au Titre *de la Pêche*, Article VI, défend de pêcher dans le temps du frai.

Cette police eſt intéreſſante, non-ſeulement pour la conſervation du poiſſon, mais encore parce que celui qu'on prend dans cette ſaiſon eſt de mauvaiſe qualité.

Il eſt certain que l'opération du frai fatigue beaucoup les poiſſons; c'eſt une maladie qui les affecte, de façon qu'il paroît qu'ils ne prennent que peu ou point d'aliments tant qu'elle dure, puiſqu'alors ils ne mordent point aux hameçons, & refuſent les meilleurs appâts qu'on leur préſente: auſſi ils deviennent très-maigres; & les meilleures eſpeces de poiſſons ſont, dans le temps du frai, un manger médiocre. Il eſt vrai qu'après cette diete ils deviennent très-voraces, qu'ils engraiſſent en peu de temps, & qu'ils acquierent toute la bonne qualité dont ils ſont ſuſceptibles: mais il eſt difficile de fixer préciſément la ſaiſon où ils éprouvent cette maladie, ainſi que celle où ils ſont parfaitement rétablis: car la ponte des poiſſons & leur rétabliſſement n'arrive pas par-tout dans le même temps; elle varie dans les différents climats, ſuivant la différente qualité des eaux, & même relativement aux circonſtances accidentelles des ſaiſons, ou au tempérament de chaque poiſſon. Il y a bien un temps où les Saumons montent en grande abondance dans les rivieres pour y faire leur ponte: mais il y a des femelles qui précedent beaucoup les autres, & d'autres qui ne montent que beaucoup après. Outre cela on m'aſſure que dans la Touvre en Angoumois, la pêche des Truites commence en Avril, pendant que dans la riviere de Palluelle, où l'on fait de grandes pêches, on la commence en Juin, & qu'elle dure juſqu'au mois de Janvier.

M. le Marquis de Courtivron me marque que dans la riviere de Till, qui forme canal dans ſon jardin, & dans laquelle il y a beaucoup de Truites, on eſtime peu celles qu'on prend à la fin de l'automne & en hiver; & qu'elles ſont dans toute leur bonté le printemps & l'été.

J'ai déja averti qu'il ne me ſeroit guere poſſible de rapporter quelle eſt la ſaiſon où les Truites, ainſi que les Saumons, frayent dans tous les endroits où l'on en pêche, ainſi que le temps où après s'être rétablis de cette maladie, ces poiſſons ſont les meilleurs; c'eſt pourquoi je crois devoir me borner à quelques exemples, pour éviter au Lecteur une longue & ennuyeuſe énumération de faits que je ne pourrois rapporter que ſur la foi des autres: mais je ſuppléerai à cette omiſſion dans les articles où j'expliquerai les pêches particulieres qu'on fait en différents endroits, où j'eſſayerai d'indiquer quelles ſont les ſaiſons où on les pratique, & celles où ces poiſſons ſont eſtimés être d'une meilleure qualité.

Ainſi je vais terminer cet article en rapportant les temps fixés par les Ordonnances pour l'interdiction de la pêche de ces poiſſons.

Il eſt ordonné aux Pêcheurs d'ouvrir leurs Pêcheries pour laiſſer le paſſage libre aux poiſſons depuis le commencement du mois de Décembre juſqu'au mois d'Avril ſuivant. Je crois qu'il ſeroit à propos à l'égard des Saumons de prolonger le temps fixé par l'Ordonnance pour tenir les Pêcheries ouvertes; & à l'égard des Truites, M. de Courtivron penſe qu'on devroit ouvrir les Pêcheries dès le mois de Septembre, parce qu'alors les femelles ſont remplies d'œufs parvenus à leur groſſeur; & à cette occaſion, il remarque que les petites Truites ont des œufs auſſi gros que d'autres qui peſent trois à quatre livres.

L'Ordonnance veut encore qu'on ne prenne que les Saumons & les Truites qui remontent dans les rivieres, & qu'on laiſſe les autres retourner à la mer ou dans des endroits où il y a aſſez de profondeur d'eau pour s'y retirer à l'abri des grands froids de l'hiver. Cet article de l'Ordonnance eſt peut-être pour permettre la pêche lorſque les poiſſons ſont de bonne qualité, & l'interdire quand ils ſont maigres & mauvais. Cependant on prend des femelles qui dépoſeroient dans les rivieres une multitude d'œufs, tandis qu'il n'y a que celles qui échappent aux piéges qu'on leur tend, qui contribuent à la multiplication de leur eſpece. Mais par l'exécution de l'Ordonnance, on laiſſeroit au moins les jeunes poiſſons retourner à la mer; au lieu que ceux qui, en contrevenant à l'Ordonnance, tendent des guideaux, en expoſant leur embouchure au courant, arrêtent pêle-mêle avec quantité d'immondices de toutes ſortes de petits poiſſons qu'ils nomment *Fretin* ou *Mêlis* ou *Œillets*, dont les Pêcheurs aux haims ſe ſervent pour amorcer. D'autres en font de la réſure pour prendre des Sardines; & enfin il y en a qui n'ont pas honte de les laiſſer pourrir ſur le ſable, au lieu de les remettre à l'eau, ou bien ils en nourriſſent des cochons. Et en examinant avec attention ces petits poiſſons, j'en ai reconnu beaucoup qui avoient tous les caracteres des Saumons ou des Truites.

L'Ordonnance, il eſt vrai, veut qu'on remette à l'eau les Truites qui ſont au-deſſous de ſix pouces de longueur, entre l'œil & la naiſſance de la queue, ainſi que les Saumons qui auront moins de neuf à dix pouces. Mais cette attention eſt trop oppoſée à l'avidité des Pêcheurs pour qu'ils s'y conforment.

L'Ordonnance porte plus loin ſon attention: elle ſpécifie les filets dont il eſt permis de ſe ſervir, & ceux dont l'uſage eſt interdit; & elle détermine la grandeur que doivent avoir les mailles: nous en dirons quelque choſe en traitant des différentes façons de pêcher; nous nous bornerons pour le préſent à

faire remarquer en général que ſi ces polices étoient ſcrupuleuſement obſervées, on auroit bientôt beaucoup de beaux poiſſons; mais les Pêcheurs entendent ſi mal leurs intérêts, qu'ils ne font aucune attention à ménager les petits poiſſons, qui rendroient dans la ſuite leur pêche plus abondante : ils ont même l'imbécillité de prendre dans le temps du frai, des poiſſons de mauvaiſe qualité occupés à faire leur ponte, & de détruire ainſi leur nombreuſe poſtérité.

ARTICLE PREMIER.

Remarques générales ſur la Pêche des Saumons & des Truites.

COMME les Saumons, & ſouvent les Truites, paſſent de l'eau ſalée dans l'eau douce, on en fait la pêche à la mer, où l'eau eſt ſalée; au bas des rivieres, où l'eau eſt ſaumâtre; & dans le lit des rivieres, où l'eau eſt douce.

Puiſqu'on prend les Saumons & les Truites dans les mêmes endroits, dans des ſaiſons à-peu-près pareilles, & qu'on emploie pour les prendre les mêmes moyens, je traiterai dans un même Chapitre de la pêche de l'un & de l'autre de ces poiſſons, ayant ſeulement l'attention de faire remarquer les pêches qui conviennent plus particuliérement à un de ces poiſſons qu'à l'autre. Pour mettre de l'ordre dans ces détails, je commencerai par jetter un coup-d'œil général ſur les pêches qui ne ſont point particulieres à ces poiſſons. Je parlerai enſuite de celles qui leur ſont expreſſément deſtinées, & qui ſont établies dans les différentes Provinces du Royaume, & je finirai par ce qui regarde les pêches étrangeres.

§. 1. De la Pêche des Saumons & des Truites à la mer.

On ſait que les Saumons, & une partie des Truites, ſont des poiſſons de mer & de riviere : néanmoins les Pêcheurs à la mer qui vont au large, traînant leurs filets, ou ſe laiſſant dériver avec eux, ainſi que ceux qui les tendent par fond, prennent rarement des Saumons & des Truites : je dis rarement, parce qu'il arrive quelquefois que les Pêcheurs qui s'établiſſent près des côtes, principalement à peu de diſtance de l'embouchure des rivieres, en trouvent quelques petits qui ſe ſont maillés ou broqués dans leurs manets. Il eſt rare auſſi que ces poiſſons mordent aux appâts qu'on leur préſente, & communément les Pêcheurs cordiers n'en prennent point. Cependant ces poiſſons fréquentent les bords de la mer, puiſque ſur les côtes, où l'on ne s'occupe pas expreſſément de leur pêche, comme Boulogne-ſur-mer, Dieppe, Granville, &c. on en trouve dans les mares où il reſte de l'eau quand la mer eſt retirée, & en ce cas on les prend avec des trubles *A*, *Pl. VI*, *Fig. 3*; & après des gros temps, ou lorſque ces poiſſons ſont pourſuivis par des Marſouins, il y en a qui échouent ſur les ſables.

M. Chanlaire, Commiſſaire de la Marine à Boulogne, attribue la rareté des Saumons ſur cette côte, à ce qu'elle eſt très-fréquentée par les Marſouins.

De plus, il eſt aſſez commun de trouver des Truites & des Saumons dans les parcs, qu'on tend à la côte. Comme j'en ai repréſenté de bien des ſortes à la ſeconde Section de la premiere Partie, Chap. V, je me crois diſpenſé d'en parler ici en détail, d'autant que ces parcs ne ſont point particuliérement deſtinés à prendre des Saumons & des Truites, & qu'il ne s'y en rencontre qu'accidentellement & pêle-mêle avec d'autres poiſſons.

Quoiqu'on ne prenne ces poiſſons que ſur les côtes, il n'eſt pas douteux qu'il y en a beaucoup à la mer, puiſqu'il en remonte une énorme quantité dans les rivieres qui ſe déchargent à la mer, apparemment qu'ils ſe tiennent dans des eaux très-profondes, où on ne va pas les chercher.

§. 2. De la Pêche des Saumons & des Truites ſur les plages qui ſe forment ordinairement à l'embouchure des rivieres.

Les Saumons & les Truites qui par inclination, ou pour quelque raiſon que ce puiſſe être, paſſent de la mer dans les rivieres en certaines ſaiſons, ſe raſſemblent néceſſairement en aſſez grand nombre à leur embou-

chure : alors il s'en prend davantage dans les parcs, les jets & les étentes, dont nous avons parlé premiere Partie, ſeconde Sect. Chap. IV. & V.

Lorſqu'on en tend expreſſément pour prendre des Saumons, comme on le fait, par exemple, ſur les greves du Mont-S.-Michel, ainſi qu'on le voit repréſenté *Pl. V*, *Fig.* 3. ces rets, qu'on nomme *à Saumons*, ſont faits avec de bon fil retord : leurs mailles ont trois pouces d'ouverture en quarré ; & les pieces ont 25 à 30 braſſes de longueur ſur ſeulement 4 pieds de chûte ; quelquefois pour avoir une tiſſure plus étendue, on ajoute deux ou trois pieces de filet les unes au bout des autres, & on les tend ſur des pieux de ſix pieds de longueur, qu'on met à trois pieds les uns des autres, & qui entrent d'un pied & demi dans le ſable : on ne les tend que d'ebe & de morteau, parce que le courant des grandes marées pourroit déſenſabler les pieux & emporter les filets. Quelques poiſſons s'emmaillent ; & quand les Pêcheurs s'en apperçoivent, ils vont dans l'eau, comme on le voit en *b*, *Pl. V*, *Fig.* 3, les prendre avec un lanet. Quand ils s'apperçoivent auſſi qu'il s'eſt raſſemblé des Saumons auprès des filets, ils eſſayent de les prendre avec un bouteux ou des havenaux, comme fait le Pêcheur *f*, *Pl. V*, *Fig.* 3. & comme on l'a repréſenté à la ſeconde Section, premiere Partie, *Pl. XI & XII.*

Cette façon de pêcher différant peu de celle qu'on pratique ſur les greves qui bordent l'embouchure des rivieres, il s'y prend, outre les Saumons & les Truites, quantité de différentes eſpeces de poiſſons, ſur-tout quand au lieu d'une ſimple nappe, on fait les étentes avec des tramaux.

Une remarque qui a rapport à toutes les étentes qu'on fait tant ſur les plages que dans le lit des rivieres, eſt que comme les Saumons & les Truites ſe plaiſent dans les courants rapides d'eau vive & claire, il eſt à propos que les Pêcheurs établiſſent leurs filets dans les endroits où le courant eſt rapide ; & quand il ne s'en rencontre pas, ils eſſayent de s'en procurer en formant des gores de clayonnage, ainſi que nous l'avons repréſenté premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XIV*, *Fig.* 2 & 3, ainſi que ſur la *Planche XVI.*

Les Truites & les Saumons ne ſe laiſſant point aller au courant, mais le refoulant toujours, il faut tendre les filets à manche, verveux, guidaux, &c. de même que ceux qu'on voit premiere Partie, Sect. 2. *Planche XIV*, *Fig.* 4, l'embouchure du filet du côté du bas de la riviere, & ne la pas préſenter au courant, comme on le fait pour prendre les poiſſons qui deſcendent les rivieres en s'abandonnant au cours de l'eau : ceci étant bien entendu, on conçoit comment on doit tendre ces filets ſur les plages ; cependant nous entrerons dans de plus grands détails quand nous parlerons de ces ſortes de pêches dans le lit des rivieres.

Outre les Pêcheries ſédentaires dont nous venons de parler, la ſaine eſt fréquemment employée pour pêcher les Saumons & les Truites à l'embouchure des rivieres, même dans leur lit & dans de petits golfes, où il ſe raſſemble quelquefois beaucoup de ces poiſſons, ſur-tout quand il s'y rend quelques petits ruiſſeaux d'eau douce. Nous invitons nos Lecteurs à conſulter ce que nous avons dit de la pêche avec la ſaine, dans la premiere Partie, ſeconde Section, depuis la page 135 juſqu'à la page 144 ; car ſuivant les différentes circonſtances, preſque toutes les façons de pêcher à la ſaine que nous avons décrites, pourront être employées utilement pour prendre des Saumons & des Truites. Donnons quelques exemples.

Lorſque la nappe d'eau a beaucoup d'étendue, les Pêcheurs traînent leur ſaine avec deux petits bateaux, chacun en tenant un bout ; puis ils ſe rapprochent l'un de l'autre pour hâler la ſaine à bord d'un des deux bateaux, ayant ſoin de réunir la ralingue du pied qui porte les plombs avec celle de la tête où ſont les flottes, afin qu'en doublant ainſi le filet, ils retiennent mieux le poiſſon, comme on le voit premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XLII*, *Fig.* 2 & 3. A Beauport, Amirauté de S. Brieuc, on pêche avec des ſaines qui ne ſont point leſtées de plomb par le pied, mais ſeulement garnies de pierres peu peſantes, placées de braſſe & demie en braſſe & demie, pour ne point endommager les fonds.

Quand les Pêcheurs veulent ſe ſervir de ces filets, ils ſe réuniſſent ordinairement quatre bateaux : la chaloupe qui porte le filet a cinq hommes d'équipage ; quatre nagent, formant un demi-cercle ; le cinquieme jette le filet à l'eau : un des bouts eſt amarré à l'arriere du bateau ; les trois autres bateaux ſervent pour relever : à cet effet quand on veut faire cette manœuvre, deux bateaux entrent dans l'enceinte du filet, & battent l'eau pour empêcher le poiſſon de ſauter par-deſſus les flottes de liege ; le troiſieme fait la même opération en-dehors : ainſi tous les trois ſuivent le contour qu'on a fait prendre au filet ; & tous aident à le relever.

Chaque piece a trente braſſes de long ſur trois de chûte, & chaque bateau fournit une piece qui étant ajuſtée l'une au bout de l'autre, forment la teſſure entiere. On prend avec ce filet des Saumons à l'embouchure des rivieres dans la ſaiſon de la montée ; mais c'eſt pêle-mêle avec toutes ſortes d'autres poiſſons qui ſe trouvent renfermés par l'enceinte du filet.

Quand la nappe d'eau n'a pas autant de largeur, les deux bateaux, de concert, gagnent la terre, & les Pêcheurs étant à pied tirent le

le filet ſur la greve. On voit cette façon de pêcher en *m*, *Pl. V. Fig.* 2, & premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XLII*, *Fig.* 1.

Aſſez ſouvent quand la nappe d'eau n'a pas beaucoup d'étendue, un bateau tire un des bouts du filet; & des hommes étant à pied au bord de l'eau, halent l'autre bout, puis le bateau ayant gagné le rivage, tous ſe réuniſſent pour tirer le filet à terre, comme on le voit premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XLI*, *Fig.* 3.

Si l'équipage n'eſt pas aſſez nombreux pour ſe partager en deux bandes, on attache au bord de l'eau à un pieu un halin, qui répond à un des bouts du filet: le bateau ayant pris le filet à ſon bord, le met à l'eau en gagnant le large, & après avoir décrit une portion de cercle pour former une enceinte, il revient au pieu *b*, *Pl. V*, *Fig.* 2, où eſt attaché un des bouts du filet; & les Pêcheurs qui ſont dans le bateau *c* ſe mettant à terre, y tirent la ſaine. On voit encore cette façon de pêcher à la premiere Partie, ſeconde Sect. *Pl. XLI*, *Fig.* 2.

Lorſque la nappe d'eau n'eſt pas fort épaiſſe, & que le fond eſt aſſez ſolide pour que des hommes puiſſent y marcher, on pêche dans la ſaiſon de la montée des Saumons & des Truites avec le colleret, qui eſt une petite ſaine, que des hommes qui ſe mettent à l'eau traînent, ayant les halins paſſés ſur l'épaule en forme de bandouliere. Cette pêche eſt repréſentée fort en détail premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XL*, *Fig.* 1, 2 & 3.

Quoique les moyens qu'on emploie pour prendre les Saumons & les Truites dans les petites rivieres avec une ſimple nappe ou une ſaine trémaillée, ne different pas eſſentiellement de ceux que nous venons de décrire pour la pêche dans les grandes rivieres, elles exigent néanmoins certaines manœuvres dont il eſt bon de dire quelque choſe.

Quand les Pêcheurs ont un bateau, ils s'en ſervent pour paſſer une partie de leur monde d'un côté de la riviere, pendant que l'autre reſte ſur l'autre bord. Ceux qui traverſent ainſi la riviere prennent dans leur bateau une corde ou un halin amarré à un des bouts du filet. Ce halin ſert à mettre à l'eau le filet, & à le traîner dans le lit de la riviere de concert avec ceux qui ſont reſtés ſur l'autre bord; & pour le reſte on peut conſulter ce que nous avons dit premiere Partie, ſeconde Section, page 136, avec cette différence qu'il faut traîner le filet du haut de la riviere vers le bas pour rencontrer le poiſſon qui remonte toujours le courant.

Quand la riviere eſt fort étroite, & que les Pêcheurs n'ont point de bateau, ils attachent au bout d'une ligne déliée une pierre ou une perche, qu'ils jettent le plus loin qu'ils peuvent par le travers de la riviere, & ceux qui y ſont eſſayent de l'attraper avec un croc: cette ligne menue ſert à attirer à eux un des halins du filet, & les Pêcheurs étant diſtribués, les uns ſur un bord de la riviere, les autres ſur l'autre, traînent une ſaine ſimple ou un trémail, en ſuivant le cours de la riviere.

Ce filet eſt ſoutenu aux deux extrémités par un bout de perche que les Pêcheurs nomment *Baſcule*, ou ailleurs *Canon*; ce bâton ayant à un de ſes bouts une pierre aſſez groſſe ou une cabliere, eſt maintenu dans une ſituation verticale, & contribue de concert avec les plombs qui ſont au pied du filet & les flottes de liege qui ſont à la tête, à entretenir le filet dans une poſition perpendiculaire à la ſurface de l'eau. On peut prendre une idée de la diſpoſition de ce filet à la premiere Partie, ſeconde Section, au bas de la *Planche XL*. On frappe ſur le milieu de chaque baſcule un bout de grelinde 10 à 12 braſſes de longueur, plus ou moins, ſuivant la largeur de la riviere, ſur lequel halent pluſieurs hommes qui marchent au bord de l'eau, comme on le voit en *c d*, *Pl. V*, *Fig.* 1. On conçoit que le filet ainſi établi, forme au milieu une panſe. Il y a encore un cordage frappé ſur les baſcules un peu au-deſſous du grelin: ce cordage ſert pour abbatre le filet quand on veut en tirer le poiſſon, ce que les Pêcheurs font tantôt ſur la droite & tantôt ſur la gauche de la riviere, ſuivant qu'il ſe rencontre un endroit commode pour mettre le filet à terre.

Il arrive quelquefois dans des rivieres qui ont peu de largeur, qu'il n'y a qu'un des côtés qui ſoit praticable; ou bien les bords appartenant à différents Propriétaires, les Pêcheurs ne peuvent s'établir que d'un côté: dans ce cas, s'ils ont un bateau, ils peuvent en faire uſage; mais s'ils n'en ont point, ils ſont obligés de ſe tenir, pour pêcher, ſur le bord qui leur appartient. Nous avons expliqué premiere Partie, ſeconde Section, pag. 28, comment on fait la pêche qu'on nomme à la *Gourde*; mais ſouvent ils ont recours à une autre induſtrie: ils arrêtent la tête du filet par des anneaux de corde qu'on met près les uns des autres ſur une perche légere, qui eſt plus longue qu'il ne faut pour traverſer le lit de ces petites rivieres, & afin que cette perche flotte mieux ſur l'eau, ils y attachent quelques calebaſſes. On amarre au bout de la perche oppoſé à celui où ſont les Pêcheurs, une corde menue: pour lors un homme fort ſoutient la perche le mieux qu'il peut par le travers de la riviere, & à-peu-près à fleur d'eau. Un autre Pêcheur qui marche quelques toiſes à l'avant de celui qui tient la perche, tire ſur une corde attachée au bout de la perche qui eſt oppoſée au rivage, & aide ainſi à tenir la perche droite par le travers de la riviere. Cette manœuvre eſt plus praticable pour la pêche du Saumon que pour les autres, parce qu'on tire le filet ſuivant le

cours de l'eau. Lorſqu'on veut prendre le poiſſon, celui qui tient la perche s'arrête, & l'autre halant ſur ſa corde, fait que la perche & le filet s'approchent tout auprès du bord; alors les Pêcheurs ſaiſiſſant le pied du filet, & l'approchant tout près du bord de la riviere ils le tirent à terre avec le poiſſon: comme ces filets ſont très-déliés, ils prennent quelquefois avec les poiſſons des Plongeons, qui ne ſont point effarouchés par le filet, qu'on tient le plus léger qu'il eſt poſſible, ſans quoi les Pêcheurs ne pourroient le manœuvrer.

A toutes les pêches dans les rivieres, principalement avec les faines, il eſt avantageux de ſe placer à l'endroit où l'eau ſalée refoule l'eau douce; car il ſemble que les Saumons ſe tiennent volontiers à ces endroits.

Quand les eaux ſont claires, il faut pêcher la nuit; mais on peut pêcher le jour lors des crues, & quand les eaux ſont troubles.

Il eſt ſenſible qu'au lieu de nappes ſimples, on peut ſe ſervir d'un trémail dont les mailles des hamaux ayent quatre ou cinq pouces d'ouverture en quarré, & celles de la flue deux pouces. La longueur du filet doit être proportionnée à la largeur de la riviere, & la chûte du filet à la profondeur de l'eau: aſſez ſouvent elle eſt de 15 à 18 pieds. Tous ces filets qu'on traîne ſur le fond, détruiſent beaucoup de poiſſons, ce qu'on éviteroit ſi l'on tenoit la corde du pied du filet à 8 ou 10 pouces du fond, en attachant les plombs ou les cailloux à des lignes qui euſſent cette longueur, comme on le voit premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XXXIII*, *Fig.* 2; & comme nous avons dit que quelques Pêcheurs le faiſoient dans l'Amirauté de Saint-Brieuc, pour laiſſer les petits poiſſons s'échapper pardeſſous le filet; ou bien on tient le filet ſoutenu entre deux eaux par de groſſes flottes, premiere Partie, ſeconde Sect. *Pl. XXXVII*. Comme les poiſſons ronds, tels que les Saumons & les Truites, ſe tiennent rarement ſur le fond, & qu'ils nagent ſouvent entre deux eaux, cette poſition du filet eſt la plus convenable.

La pêche avec la faine ſe pratique en une infinité d'endroits: ici d'une façon, là d'une autre, ainſi que nous l'avons expliqué à la ſeconde Sect. de la premiere Partie, & comme on le verra encore dans les détails que nous rapporterons dans la ſuite.

§. 3. *Des Pêches qui ſe font dans les anſes, où il ſe raſſemble beaucoup de Saumons & de Truites.*

Les Saumons & les Truites ſe raſſemblent ſouvent dans des anſes où il ſe rend quelque ſource ou quelque petit ruiſſeau d'eau vive. D'autres fois ils choiſiſſent des rivages plantés d'arbres, ſous les racines deſquels il ſe forme des trous, ou des cavernes qu'on nomme des *Crônes* ou *Sourives*. Suivant ces circonſtances on emploie pour prendre ces poiſſons, différents moyens que nous allons rapporter.

A l'égard des anſes, on tend ſur des pieux un filet *f g h*, *Pl. V*, *Fig.* 2; de ſorte qu'un bout ſoit à terre & que l'autre s'avance dans l'eau, ſe terminant par un crochet; les poiſſons ſuivant la partie du filet qui eſt en ligne droite, ſe rendent au crochet, où ils s'arrêtent quelque temps. Quand un Guetteur *k* qui eſt au bord de l'eau en apperçoit dans le crochet, il en avertit ſon camarade, qui ſe tient à portée dans un petit bateau *i*; & celui-ci va prendre le poiſſon avec une truble, un manet ou quelqu'autre petit filet. Comme cette pêche eſt repréſentée de haute mer, on n'apperçoit que le haut des piquets qui ſoutiennent le filet: cependant on voit que c'eſt véritablement un parc de filet ouvert.

Les Pêcheurs voiſins de la Breſle, Amirauté du bourg d'Ault, où il remonte aſſez conſidérablement de Saumons & de Truites, pratiquent volontiers cette pêche, qui reſſemble beaucoup aux rets traverſants de Baſſe-Normandie. Outre la Figure 2 de la Planche V, on peut prendre une idée aſſez exacte de la diſpoſition de ce filet, premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XXVI*, *Fig.* 3.

D'autres tendent des trémails par le travers des courants d'eau, ſur-tout entre les rochers & les iſlets, à-peu-près comme on le voit premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XXXI*, *Fig.* 1 *&* 2. Dans les rivieres, ainſi qu'autour des iſles plantées d'arbres, où il ſe forme ſous les racines des crônes ou fourives, dans leſquels il ſe retire du poiſſon, ſur-tout des Truites, il y a des Pêcheurs qui ſe mettent à l'eau, & fourent leur bras dans ces trous, enſorte qu'ils parviennent à ſaiſir les Truites par les ouies: mais plus communément ils tendent à quelques pieds du rivage un trémail fait de ſoie verte ou de fil très-fin, qu'on nomme pour cela des *Araignées*; quand le filet eſt ainſi tendu parallélement au bord de la riviere, ils boulent ou farfouillent dans ces trous avec une perche, au bout de laquelle eſt attaché un morceau de cuir, pour faire ſortir les Truites, qui ſe prennent dans le filet. On peut prendre une idée de cette façon de pêcher, premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XXXV*, *Fig.* 2. Comme on tend ſouvent ces araignées entre les herbes, on les nomme en quelques endroits *Rêts ſecrets*.

§. 4. *De pluſieurs petites Pêches qui ſe pratiquent dans des endroits où il n'y a pas aſſez de Saumons & de Truites pour y établir de grandes Pêcheries.*

Quand il fait chaud l'été, & dans les endroits où il y a peu d'eau, & aſſez claire

pour qu'on voie le fond, on apperçoit quelquefois des Saumons ou des Truites qui paroissent endormies sur le sable: ils y sont si immobiles, que les Pêcheurs parviennent souvent à mettre le pied dessus; puis ils les prennent à la main, ou plus ordinairement ils les percent avec un digon. Quelquefois encore on voit au fond de l'eau de ces poissons qui restent immobiles: les Pêcheurs prétendent qu'ils sont occupés à faire leur ponte. Si alors la nappe d'eau est trop épaisse pour les prendre comme nous venons de le dire, ils les couvrent avec un épervier *a*, *Pl. VI*, *Fig.* 1; & comme il est représenté premiere Partie, seconde Section, *Pl. VII*, *Fig.* 1, 2 *&* 3: à l'égard de la façon de s'en servir, on peut consulter ce que nous avons dit à cette Section depuis la page 26 jusqu'à la page 29.

On prend aussi des Saumons & des Truites avec le filet qu'on nomme *Carreau*, ou *Echiquier*: nous l'avons représenté premiere Part. seconde Sect. *Pl. VIII*, & nous avons expliqué la façon de faire cette pêche à la page 31 & 32 de cette Section. Je dirai dans la suite comment les Pêcheurs de la Somme ont coutume de s'en servir.

Nous avons dit qu'entre les isles, les rochers & autres courants d'eau resserrés, on tendoit par le travers de l'eau des trémails sédentaires pour prendre des Saumons & des Truites; il suffit assez souvent de tendre une nappe simple *A*, *B*, soutenue sur des piquets *CC*, *Pl. VIII*, *Fig.* 2. Ce filet empêchant les Saumons de remonter, il s'en amasse en quantité du côté d'aval, que l'on prend avec une saine *d e*; mais il est plus ordinaire d'y mettre des filets à manche: ceux qu'on nomme *guideaux* ou *guidelles*, sont des chausses de 10 à 12 pieds de longueur, qui vont toujours en diminuant depuis l'embouchure, qu'on fait plus ou moins grande, suivant la disposition de l'endroit où l'on veut pêcher, & l'on tient l'embouchure ouverte au moyen du chassis de charpente, *Pl. VI*, *Fig.* 3. *A* est un piquet qui retient le bout du filet pour empêcher que le courant ne le plie.

A la premiere Partie, seconde Section, *Pl. XIV*, on en voit de tendues aux arches d'un pont ou à l'ouverture qu'on a faite à une chaussée, où à la Figure 4 même Planche les guideaux sont tendus sur des étaliers; mais il faut remarquer qu'aux Figures que nous venons de citer, l'embouchure des guideaux est tournée du côté d'amont, au lieu que pour prendre les Saumons & les Truites, elle doit être tournée du côté d'aval, parce que ces poissons remontent toujours vers la source des rivieres: ainsi il faut, comme on le voit *Pl. VI*, *Fig.* 3, arrêter le bout du guideau à un piquet *A*, pour empêcher que le courant ne le plie.

Quand il ne se rencontre pas dans les rivieres des isles ou des rochers qui occasionnent des courants, & cela est commun dans les grandes rivieres, les Pêcheurs s'en procurent en formant des gords avec des pieux ou des clayonnages, à l'extrémité desquels on place un guideau: nous en avons représenté de plusieurs sortes premiere Partie, seconde Sect. *Pl. XIV*. Comme on présente le bout évasé du gord, ainsi que l'embouchure du filet du côté d'aval, les Saumons & les Truites, qui aiment à refouler les courants rapides, donnent dans le filet. Cette pêche se fait pendant la nuit, & c'est depuis le mois de Juin jusqu'en Novembre qu'elle est la plus avantageuse. Quoique pour les pêches dont nous venons de parler, l'embouchure des filets soit toujours tournée du côté d'aval, les temps des crues, qui rendent les eaux troubles, sont favorables, parce que ces poissons, qui ne sont point arrêtés par la force du courant, remontent en plus grand nombre.

Nous avons dit dans la premiere Partie, en parlant des filets à manche, que comme on présente leur embouchure au courant pour recevoir les poissons qui se laissent entraîner par l'eau, les poissons gros & petits, la vase & les herbes s'entassent pêle-mêle dans le filet, les gros poissons sont meurtris, noyés & étouffés, & les petits sont réduits en pâte, ce qui fait une grande perte: mais cet inconvénient n'a pas lieu, quand pour prendre les Saumons & les Truites qui remontent les rivieres, l'embouchure des filets est tournée du côté d'aval: il produit cependant un grand dommage quand l'automne, pour prendre les Tocans, les Saumons & les Truites qui retournent à la mer, on présente l'embouchure des filets au courant: il est vrai que c'est un abus, puisque suivant l'Ordonnance il faut ouvrir toutes les Pêcheries, & laisser le passage libre aux poissons gros & petits qui veulent retourner à la mer. Les verveux *F*, dont nous allons parler, qui sont représentés *Pl. VI*, *Fig.* 3, sont moins sujets aux inconvénients qu'on reproche aux guideaux, ce filet étant formé d'un grand goulet ou filet conique qui aboutit dans une chambre *c d e f*, que les Pêcheurs nomment *Huche*: le poisson qui entre par la bouche du filet *a*, & qui sort par la pointe *b*, se trouve à son aise dans la huche *c d e f*, qui a une assez grande étendue, d'autant que le filet qui la forme est soutenu de distance en distance par de petits cerceaux *g h i k*, & par un bâtis de charpente *l m n o*; de sorte que le poisson ne se trouve point entassé dans ces huches, où il peut même nager à l'aise; & quand le filet qui forme la huche a des mailles de deux pouces d'ouverture en quarré, ces mailles étant toujours ouvertes par la façon dont le filet est tendu, les petits poissons peuvent s'échapper, ce qui ne leur est pas possible dans les guideaux, parce que ce filet n'étant point tendu, les fils se rappro-

chent, & les mailles ne conſervent point leur ouverture.

Il pourroit néanmoins arriver, quand à l'arriere ſaiſon on préſente l'embouchure du filet au courant pour prendre les poiſſons qui retournent à la mer, que le goulet du verveux à tambour ſe rempliroit d'herbes; mais on prévient preſque entiérement cet inconvénient en faiſant enſorte que le bord ſupérieur *G* de l'embouchure du goulet ſoit environ à 4 ou 5 pouces au-deſſous de la ſurface de l'eau, parce que les herbes qui flottent ſur l'eau, paſſent par-deſſus le filet.

Nous avons repréſenté premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XV*, pluſieurs ſortes de verveux tendus de différentes manieres; mais entr'autres, on voit *Fig.* 7, un verveux à tambour, qui ayant deux entrées & deux goulets, peut prendre les poiſſons, ſoit qu'ils ſuivent ou qu'ils refoulent le courant.

Comme les Tocans & les Truites ſont des poiſſons très-voraces, ils mordent volontiers aux appâts qu'on leur préſente, & pour cette raiſon on en prend beaucoup aux hameçons.

Je me ſuis beaucoup étendu ſur cette pêche à la premiere Partie, premiere Sect. Chap. II, où j'ai expliqué comment on doit faire voltiger l'appât à la ſurface de l'eau, ainſi qu'on le voit en *G* premiere Partie, premiere Section, *Pl. XV*, *Fig.* 1.

Suivant Alleon Dulac, dans ſes Mémoires pour ſervir à l'Hiſtoire Naturelle du Lyonnois, les Truites vivent au commencement du printemps des inſectes qui ſe tiennent ſur le bord de l'eau; en Avril elles ſe nourriſſent d'Eſcarbots & de Couſins d'eau; en Mai de Sangſues; en Juin de Vers, & deviennent fort graſſes; en Juillet, Août & Septembre, elles ont recours aux Sauterelles & aux Papillons: pendant les derniers mois de l'année, elles ſe tiennent cachées & jeûnent. Indépendamment de ces inſectes, elles ſaiſiſſent les petits poiſſons, même ceux de leur eſpece. L'Auteur auroit pu ſe contenter de dire qu'elles vivent des inſectes qui ſe montrent dans les différentes ſaiſons, qu'elles ſaiſiſſent avec avidité tous les poiſſons qui ne ſont point trop gros relativement à leur groſſeur, & qu'en outre elles avalent des plantes & des feuilles d'arbres; car la voracité de ces poiſſons fait que les appâts artificiels peuvent ſuppléer au défaut des naturels. J'en ai repréſenté un nombre à la premiere Partie, premiere Section, *Pl. XVI*, où l'on voit auſſi les précautions qu'on doit prendre pour éviter qu'une groſſe Truite ne rompe la ligne qui eſt néceſſairement fort déliée.

Malgré les détails où je ſuis entré ſur toutes ces choſes aux endroits que je viens de citer, comme cette pêche eſt ſinguliere & amuſante, je ne négligerai pas à l'occaſion des pêches de la Truite qui ſe font en différents endroits du Royaume, de rapporter les pratiques qui y ſont en uſage.

ARTICLE II.

Des Pêcheries qu'on établit expreſſément pour prendre des Saumons & des Truites.

CE que nous avons dit juſqu'à préſent ſur les moyens de prendre les Saumons & les Truites, differe peu de ce qui ſe pratique pour la Pêche de toutes ſortes de Poiſſons: auſſi les Saumons & les Truites s'y prennent pêle-mêle avec des Poiſſons de toute eſpece. Comme nous nous propoſons maintenant de décrire les Pêcheries qui ſont expreſſément deſtinées pour prendre les Saumons & les Truites, nous ſerons obligés pour en donner une juſte idée, de décrire celles qui ſont établies en différents endroits, tant dans le Royaume que dans les pays étrangers, & afin de mettre le Lecteur en état de comprendre plus aiſément en quoi elles conſiſtent, je vais expoſer dans un paragraphe particulier les vues générales qu'on doit avoir en établiſſant ces ſortes de Pêcheries: je décrirai enſuite dans un Article particulier les Pêcheries qui ſont établies dans le Royaume, & dans un autre les Pêcheries étrangeres.

§.

§. 1. *Vues générales qu'on doit avoir pour établir des Pêcheries qu'on deſtine expreſſément à prendre des Saumons & des Truites.*

On ſait que les Saumons & les Truites montent en certaines ſaiſons dans les rivieres, & que dans d'autres ſaiſons les Tocans, quelques Saumons & quelques Truites deſcendent ces mêmes rivieres pour retourner à la mer. Ceci bien entendu, il ſuffit pour les arrêter, ſoit en montant, ſoit en deſcendant, de traverſer la riviere par une digue, une chauſſée, un grillage, un clayonnage ou un filet qui leur barre le paſſage.

Lorſque les rivieres ſont étroites, on ſe contente quelquefois de tendre un filet *AB*, *Pl. VIII*, *Fig.* 2, d'une rive à l'autre, le ſoutenant de diſtance en diſtance par des piquets *c c*; pour lors ſi ce filet eſt un trémail, ſoit que les poiſſons refoulent la marée montante ou la marée deſcendante, ils ſont pris. Si c'eſt un ſimple filet, le poiſſon arrêté dans ſon paſſage s'accumule au-deſſus ou au-deſſous, & on le prend avec une ſaine *DE*.

D'autres fois pour diminuer l'étendue du filet qui occaſionne une dépenſe aſſez conſidérable, & qui ne dure pas long-temps, on rétrécit le lit de la riviere par un clayonnage *AB*, *AB*, *Pl. XI*, *Fig.* 2; on laiſſe ſeulement un eſpace *AA* pour l'écoulement de l'eau & le paſſage des bateaux: on le ferme dans le temps de la pêche avec un filet *C*, dont les mailles ſont aſſez grandes: s'il ſe préſente un bateau, on le laiſſe tomber au fond de l'eau; puis on le releve pour arrêter les poiſſons: & quand il s'en eſt amaſſé un nombre auprès du filet, on les prend avec une ſaine *DD*, ainſi que nous l'avons expliqué en plus d'un endroit.

A St. Valery-ſur-Somme, il y a pluſieurs Pêcheries qui ne different de celles que nous venons de décrire, qu'en ce que l'ouverture *AA* eſt fermée par un grillage.

Suivant l'Ordonnance, on doit laiſſer ces Pêcheries ouvertes depuis le mois d'Avril juſqu'en Novembre.

D'autres fois, lorſqu'il n'y a point de navigation ſur la riviere, on la barre entiérement, choiſiſſant un endroit où le lit ſoit étroit, ſoit pour diminuer les frais de l'établiſſement, ſoit pour que le courant étant plus rapide, les Saumons qui ſe plaiſent à le refouler, s'y rendent en plus grand nombre: il eſt vrai qu'on s'expoſe ainſi à éprouver des avaries lorſqu'il ſurvient des crues conſidérables, ou quand, après de fortes gelées, il arrive des débacles. Nous allons faire appercevoir les précautions qu'on prend pour s'en garantir.

A la Pl. X, *Fig.* 1, l'eau eſt ſuppoſée couler de *G* en *H* où eſt la mer: le lit de la riviere eſt traverſé par un grillage *AB* formé de barreaux à claire-voie *a a*, ſemblables aux clôtures qu'on met quelquefois aux potagers: il faut que les barreaux ſoient aſſez près-à-près, pour arrêter les Saumons de bonne groſſeur, & qu'ils ſoient aſſez élevés au-deſſus de l'eau pour que les Saumons & les Truites ne puiſſent ſauter par-deſſus: on fortifie le grillage en mettant de diſtance en diſtance des montants *b b* plus forts que les barreaux, & les uns ainſi que les autres ſont liés avec de bons fils de fer ſur des traverſes horiſontales *c c*. Ce n'eſt pas tout, le grillage eſt encore ſoutenu & défendu contre le choc des glaces par un fort aſſemblage de charpente *d d*, qui lui-même eſt affermi par des arcboutans *e e*, traverſés par des piquets qui entrent dans le terrein; moyennant ces précautions, le grillage laiſſant paſſer l'eau, eſt en état de réſiſter au courant, même dans les hautes marées.

Si ce grillage traverſe entiérement toute la riviere, les Saumons & les Truites qui remontent de la mer, ainſi que les poiſſons qui deſcendent du haut de la riviere, s'accumulent en quantité au-deſſus ou au-deſſous du grillage, où les Pêcheurs vont les prendre avec différentes ſortes de filets & un petit bateau.

Mais aſſez ſouvent on forme au grillage des ouvertures *ff* en pluſieurs endroits; & comme les Saumons qui veulent ſuivre leur route, s'efforcent de paſſer par ces ouvertures, on y établit un verveux en huche *B*, *Pl. VI*, *Fig.* 3, ou des naſſes d'oſier, ou les coffres dont nous parlerons, & dans leſquels il ſe prend beaucoup de poiſſons.

On voit à un bout des grillages en *d* un coffre dont le fond eſt dans l'eau: il eſt deſtiné à ſervir de réſervoir où l'on conſerve en vie le poiſſon qu'on a pris, ce qui eſt toujours utile pour attendre qu'on en puiſſe faire une vente avantageuſe.

En *K* eſt une cloiſon avec une petite fenêtre qui ſert à voir ce qui ſe paſſe tant dans les huches ou coffres, que le long du grillage, ſans effaroucher le poiſſon. Il y en a qui, au moyen de cette fenêtre, s'amuſent à tuer à coup de fuſil les poiſſons qui s'élevent au-deſſus de l'eau. Sur les rivieres, où l'on flotte à bois perdu, on ôte dans la ſaiſon où l'on jette le bois à l'eau, tous les grillages, & on ne laiſſe ſubſiſter que le bâtis de charpente, qui ne forme pas un obſtacle au paſſage du bois, & qui eſt aſſez ſolide pour réſiſter à ſon choc; c'eſt une ſervitude que doivent ſupporter les Propriétaires des Pêcheries: mais les Marchands de bois ſont tenus de leur donner par forme de dédommagement 40 ſols par vingt-quatre heures tant que le flot dure.

La Figure 2, *Pl. X*, eſt deſtinée à donner une idée des Pêcheries qu'on nomme des *Naſſes*, & qui ſont particuliérement établies ſur les gaves de la Guyenne: le cours de la riviere eſt de *G* en *H*; cette riviere eſt barrée

par une chauſſée ou digue de pierre *A B*, principalement deſtinée à retenir l'eau pour faire tourner un moulin. Ce qu'il y a de trop d'eau s'échappe en nappe par les déchargeoirs *D* & *E*, & dans les grandes eaux elle paſſe quelquefois par-deſſus la chauſſée ; c'eſt alors que la Pêcherie eſt la plus avantageuſe, lorſque les eaux ſont baſſes, à moins qu'on ne veuille en réſerver pour faire tourner le moulin; on ouvre les vannes ou empêlements *FF*, l'eau paſſant par les grillages qui ſont derriere, & qu'on apperçoit au-deſſous des pêles, forme un courant qui détermine les Saumons à le remonter ; pour cela ils paſſent par des ouvertures qui ſont en *NK* à la pointe des angles ſaillans des grillages qu'on nomme *Naſſes*; & quand ils ſont rendus dans les eſpaces *L*, ils ne peuvent en ſortir à cauſe des moyens qu'on emploie pour les empêcher de revenir ſur leurs pas, & que nous décrirons dans la ſuite. Lorſqu'on veut prendre ces poiſſons, on baiſſe les empêlements ; alors les eſpaces *L* reſtent preſqu'à ſec, & on prend aiſément les poiſſons qui y ſont entrés.

ARTICLE III.

Des Pêcheries des Saumons & des Truites dans le Royaume.

LES exemples que nous venons de rapporter ne ſont que pour donner une idée des Pêcheries qu'on établit expreſſément pour prendre des Saumons & des Truites, qui conſiſtent preſque toutes à barrer les rivieres en tout ou en partie, pour couper le paſſage aux poiſſons : mais ces moyens généraux ſe diverſifient en bien des façons, ſuivant le lieu où l'on veut établir une Pêcherie. Nous allons le faire appercevoir en parcourant les côtes de France qui ſont ſur l'Océan.

§. 1. *Pêche dans la Moſelle, avec quelques obſervations ſur les Poiſſons qu'on y prend.*

Nous avons dit plus haut qu'il entre beaucoup de Saumons & de Truites dans le Rhin ; & comme la Moſelle ſe perd dans ce fleuve, nous étions convaincus qu'il y remontoit de ces poiſſons ; car on ſait que leur inſtinct les engage à remonter les rivieres quelquefois même juſqu'à leur ſource : mais j'ignorois comment on les y pêchoit. Pour acquérir ſur cela les connoiſſances qui me manquoient, j'ai eu recours à M. le Baron de Tſchudy, Bailli de Metz, qui ſe fait un plaiſir d'aider de ſes connoiſſances ceux qui s'occupent d'objets utiles : je ne puis mieux faire que de rapporter ce qu'il a bien voulu m'écrire à ce ſujet.

La pêche ſe fait dans la Moſelle, auprès de la digue (qui empêche les poiſſons de continuer leur route), comme dans le reſte du cours de cette riviere ; ſavoir avec une nappe de filet, que les Pêcheurs appellent le *Rêts* ; d'autres fois avec l'épervier & le carrelet : mais M. de Tſchudy remarque que les Pêcheurs attachent aux extrémités d'une des perches courbes qui forment la croiſée du carrelet, les bouts d'un filet qu'ils nomment *Trahiſon*, ce filet traverſe diagonalement le carrelet, ce qui me paroît très-avantageux; car cette portion de filet qui s'éleve perpendiculairement en croiſant le carrelet, ſuivant une ligne diagonale, s'oppoſe à ce que le poiſſon continue ſa route par-deſſus le carrelet ; & par les efforts qu'il fait pour franchir cet obſtacle, il avertit les Pêcheurs de ſa préſence, & qu'il faut ſe preſſer de relever le carrelet.

C'eſt quand la riviere eſt baſſe que la pêche eſt la plus abondante ; car quand les eaux ſont hautes, la digue s'élevant moins au-deſſus de la ſurface de l'eau, elle ne fait plus une barriere capable d'arrêter les Saumons & les Truites. Il en eſt de même des différentes écluſes qui ſe trouvent dans cette riviere : elles ne peuvent, quand les eaux ſont grandes, empêcher les poiſſons d'entrer dans la Voſge : cependant quand les Saumons ſont prêts de franchir la digue, on arrête l'eau avec des planches, & on ne laiſſe libre qu'un endroit où on ajuſte un filet, dans lequel tombent les Saumons qui veulent franchir la petite cataracte où ils ſont pris.

Dans les mois d'Avril & de Mai, on défend la pêche des poiſſons domiciliés ; mais celle des poiſſons de paſſage reſte libre, & cette défenſe eſt pour la conſervation du frai.

Les Truites qu'on pêche dans la Moſelle ne peſent guere que quatre à cinq livres ; encore celles de cette groſſeur ne ſont point communes.

Vers la ſource de la Moſelle, on prend de petites Truites noires qui ſont fort eſtimées ; on les nomme, à Epinal, *René*.

Les plus gros Saumons peſent au plus 30 livres.

M. de Tſchudy ajoute qu'à l'égard des Truites, on en prend beaucoup avec des

haims : il penſe comme moi, qu'on diſtingue les Truites des Saumons, en ce que, 1°, les Truites ont le muſeau arrondi à-peu-près comme la Chevanne.

2°. Que les Saumons ſont plus allongés & ont le corps plus arrondi que les Truites, qui paroiſſent un peu plus applaties.

3°. Que les Saumons ont l'aileron de la queue plus large & plus échancré que les Truites, qui ont cet aileron coupé preſque quarrément, & ſeulement denté par les bords.

Quoique ces marques diſtinctives ſoient en général aſſez vraies, ſi l'on ſe rappelle ce que nous avons dit, on appercevra qu'elles ſouffrent des exceptions. Par exemple, à l'égard de l'aileron de la queue, les Truites de la Till & de pluſieurs autres rivieres de Bourgogne, ont la queue fort échancrée, & quelquefois en queue d'hirondelle, de ſorte que dans plus d'une centaine que M. le Marquis de Courtivron a examinées avec ſoin, il n'en a trouvé qu'une qui l'eût coupée quarrément; les autres l'avoient plus ou moins échancrée.

Les Pêcheurs diſent qu'il y a dans la Moſelle preſque autant de Saumons-bécards que d'autres : ils les regardent comme les mâles, & prétendent que depuis le mois d'Octobre juſqu'en Mars, il leur croît à la mâchoire inférieure un cartilage qui eſt quelquefois long d'un pouce, qui ſe loge dans une cavité de la mâchoire ſupérieure, qui ſubſiſte pendant toute la ſaiſon du frai, & qu'alors ils ſont maigres : mais qu'après cette ſaiſon le cartilage diſparoît, & qu'ils reprennent chair & engraiſſent. Ce ſentiment des Pêcheurs de la Moſelle ne s'accorde pas avec celui d'autres Pêcheurs, qui prétendent avoir obſervé que la protubérance cartilagineuſe ſubſiſte pluſieurs années, non plus qu'avec ceux qui aſſurent avoir trouvé des œufs dans les Saumons-bécards.

Enfin, ſuivant les Pêcheurs de la Moſelle, les Saumons, au ſortir de la mer, ſont meilleurs que ceux qu'on prend dans le Rhin : mais M. le Baron de Tſchudy aſſure que ceux qu'on prend dans la Moſelle ſont plus gras, plus délicats & de meilleur goût, que ceux qu'on apporte de la mer, ce qui s'accorde avec le ſentiment de pluſieurs Obſervateurs. Pour ce qui eſt de la prétendue maigreur que les Pêcheurs attribuent aux Saumons qu'on prend dans la Moſelle, je crois qu'elle dépend de la ſaiſon du frai ; car il eſt certain qu'on prend auſſi au bord de la mer quelques Saumons qui ſont fort maigres : je ſoupçonne que ceux-là ont frayé dans l'eau ſalée; & ce qui me confirme dans cette conjecture, c'eſt que quelques-uns de mes Correſpondants, qui ſont ſitués ſur d'autres rivieres abondantes en Saumons, aſſurent que quand ces poiſſons trouvent après la ſaiſon du frai de la nourriture en abondance, ils y engraiſſent en peu de temps, & deviennent excellents.

M. le Baron de Poëderlé m'écrit de Bruxelles, que les Pêcheurs de la Moſelle ayant remarqué dans les chaleurs, que les Saumons qui s'élevent au-deſſus de la ſurface de l'eau, ſe précipitent ſur le champ au fond, & qu'ils y reſtent quelque temps immobiles : en conſéquence de cette obſervation, ils ſe tranſportent avec un petit bateau aux endroits où ils ont vu les Saumons s'élever au-deſſus de l'eau; ils y jettent un épervier qu'ils nomment *Botrai*, & ordinairement ils prennent un Saumon.

§. 2. *Pêche des Truites & des Saumons dans la Meuſe.*

Sans ſortir de la Champagne, j'ai encore à parler de la Meuſe, qui prend ſa ſource dans le Luxembourg, & ſe décharge dans la mer auprès de Graveſend : il y entre des Saumons & des Truites ; mais on ne prend des Saumons que vers ſon embouchure : ces poiſſons paſſent preſque tous dans les rivieres moins conſidérables qui s'y rendent ; de ſorte que quoiqu'au bas de cette riviere on en prenne avec des filets, il n'eſt pas commun d'en trouver au-deſſus de Charleville. Il n'en eſt pas de même des Truites, & je vais rapporter ce que M. de Ramſault de Raulecour, Directeur des Fortifications, ainſi que de l'Ecole des Ingénieurs à Mézieres, a bien voulu m'écrire au ſujet de la pêche des Truites dans ſon voiſinage.

Quoique la pêche de ce poiſſon ne differe pas eſſentiellement de ce que j'ai rapporté, ſoit dans cette Section, ſoit dans la premiere Partie de cet Ouvrage, premiere Section, *p.* 52, on trouvera dans les Mémoires que M. de Ramſault a bien voulu me procurer, quelques détails que j'ai omis dans les endroits que je viens de citer.

On prend dans la Meuſe, auprès de Mézieres, des Truites avec des filets qui ne different point de ceux dont j'ai parlé en plus d'une occaſion ; mais la pêche avec les hameçons eſt bien plus pratiquée, & pour cette raiſon c'eſt celle que M. de Ramſault s'eſt principalement propoſé de détailler.

On fait cette pêche aux décharges des moulins & aux endroits des chauſſées par leſquels l'eau s'échappe ; en un mot dans les endroits où il y a des courants rapides, parce que c'eſt dans ces bouillons ou remoux que ſe rendent les groſſes Truites, principalement depuis le mois de Mai juſqu'en Septembre : on emploie pour cette pêche différents appâts, & on diſpoſe différemment les hameçons, comme nous allons l'expliquer.

On trouve ſur les rivieres principalement trois eſpeces d'inſectes volants; les uns jaunes, qui ſont aſſez gros, on les choiſit par préfé-

rence ; d'autres moins gros ; qui ſont brunâtres ; & d'autres qui tirent au blanc, on les emploie au défaut des jaunes.

On fait les lignes avec du crin blanc très-fin, & l'on ſe ſert d'haims fort déliés, pour que la mouche qui ſert d'appât flotte ſur l'eau.

Au défaut d'inſectes naturels, on en fait d'artificiels avec des plumes de Bécaſſe, de Perdrix & de Loreau, eſſayant d'imiter au moins par la couleur les inſectes de la ſaiſon ; & comme la plupart ont la tête dorée ou argentée, on la forme avec des plumes de Paon, qu'on plie & qu'on attache avec de la ſoie blanche. On amorce auſſi les haims avec des vers, préférant ceux qui ſe trouvent dans le fumier de porc ; ils ont la tête rougeâtre & la queue tirant au jaune : mais ſoit qu'on ſe ſerve de ces vers ou des vers de terre, avant de les employer on les met, comme nous l'avons dit à la premiere Partie, premiere Section, dans une boëte qu'on remplit de mouſſe apprêtée avec des jaunes d'œufs & du ſucre en poudre fine, ce qui leur donne la conſiſtance néceſſaire pour les bien ajuſter aux haims. Pour cette pêche, la ligne doit encore être de crin blanc & l'haim de médiocre groſſeur ; car le ver doit y être ajuſté de façon que la tête excede l'haim du côté de la ligne, & que la queue paſſe la pointe de l'haim d'environ trois lignes.

On attache ſur la ligne, à environ ſix ou huit pouces de l'haim, un petit plomb qu'on fait plus ou moins léger, ſuivant la vîteſſe du courant : au reſte cette pêche ſe pratique dans preſque toutes les ſaiſons de l'année.

Voilà aſſez inſiſter ſur la pêche avec les haims, dont j'ai déja eu occaſion de parler en plus d'un endroit, tant de la premiere Partie que de cette ſeconde ; & à l'égard des filets, je ne parlerai que d'une eſpece qui reſſemble beaucoup à ceux que nous avons appellés *Araignées*.

Ce filet eſt fait de ſoie verte ; la tête eſt bordée d'une fine corde de crin noir, où l'on ajuſte des flottes de liege coupées en petites tranches de trois pouces de longueur, d'un pouce de largeur & de trois lignes d'épaiſſeur ; on les attache avec de la ſoie ſur la corde de crin qui borde la tête du filet, les mettant à deux pieds les unes des autres. Pour que le filet ſe place verticalement dans l'eau, on attache des balles de plomb à la corde qui borde le pied du filet ; mais il faut éviter d'en mettre trop, parce qu'il faut que la tête du filet ſe tienne à la ſurface de l'eau.

On tend ce filet ſédentaire ſuivant la direction du courant, & jamais par le travers de la riviere ; c'eſt pourquoi on choiſit un endroit où ſon lit ſoit droit, ſans coudes, tournants ni tourbillons, & autant qu'on le peut à un endroit où les bords ſoient plantés d'arbres & garnis de croſnes ou de ſous-rives : on laiſſe le filet ainſi tendu toute la nuit, afin que les poiſſons qui ſortent des trous pour chercher leur vie, donnent dedans.

§. 3. Pêcherie de Saumons établie dans la Semoi.

La Semoi eſt une petite riviere de la Champagne fort poiſſonneuſe, dont les eaux très-limpides coulent avec rapidité : elle prend ſa ſource dans le Luxembourg, & parcourt ſur un beau gravier environ vingt lieues du pays des Ardennes, & vient ſe décharger dans la Meuſe, trois lieues au-deſſous de Charleville, & à-peu-près cent toiſes au-deſſous de l'Abbaye de la Val-Dieu, de l'Ordre des Prémontrés, qui ont fait conſtruire ſur cette riviere pluſieurs Pêcheries de Saumons, entr'autres celle que nous allons décrire, qui eſt auprès de la Maiſon Abbatiale : elle eſt très-bien entendue.

Comme j'étois prévenu que les Saumons quittoient volontiers la Meuſe pour entrer dans les eaux vives de la Semoi, je déſirois connoître en détail l'établiſſement de la belle Pêcherie de la Val-Dieu, & ayant appris que M. Liſſoire, qui en eſt Abbé, étoit pour quelque temps à Paris, j'allai aux Prémontrés le prier de me procurer les éclairciſſements que je déſirois : il me fit l'accueil le plus gracieux, & a ſatisfait ma curioſité au-delà de ce que je pouvois eſpérer : il ſe donna même la peine de faire une eſquiſſe de cette Pêcherie, & a bien voulu corriger le deſſein que j'en fis faire : c'eſt d'après ces corrections que j'ai fait graver la Planche VII. *AB*, *Figure* 2, eſt la Meuſe ; *c c*, les bras de la Semoi qui ſe rendent dans la Meuſe, environ cent toiſes au-deſſus de *B*. On prend des Saumons & des Truites dans la Meuſe au-deſſous des bras *c c* ; mais preſque tous les Saumons paſſent dans la Semoi, & on en prend très-peu dans les gors établis dans la Meuſe au-deſſus de *E* en *DD*. Auſſi ces gors ne ſont point deſtinés à prendre des Saumons, puiſque la plupart ont leur embouchure tournée du côté d'amont. Si les Pêcheurs eſpéroient y en prendre, ils tourneroient l'embouchure du côté d'aval ; de ſorte que l'on ne prend preſque dans les gors *E*, *F*, &c. que des Carpes, des Brochets, & d'autres poiſſons qui ſuivent aſſez ſouvent le cours de l'eau : mais dans la ſaiſon de la montée des Saumons, les Pêcheurs en prennent le plus qu'ils peuvent avec des filets qu'ils tendent dans la Meuſe à la partie *E F*, à l'endroit indiqué par la ligne ponctuée *F*, leur intention étant de ſaiſir au paſſage les Saumons qui veulent entrer dans la Semoi : malgré cela il en paſſe aſſez conſidérablement dans cette riviere, & on les y prend au moyen des Pêcheries établies en *G*, en *H* & en *I*, *Fig.* 2, & même en remontant la Semoi juſqu'au deſſus de Bouillon : mais je me bornerai à décrire avec ſoin la belle Pêcherie de la Val-

Dieu

Dieu qui eſt en *G*, *Fig.* 2, & je ne dirai qu'un mot des autres.

L'endroit de cette riviere où eſt établie la Pêcherie, eſt revêtu des deux bords en maçonnerie, comme on le voit en *KK* & *LL*, *Fig.* 1 : je ferai ſeulement obſerver que le revêtement du côté *LL* devroit être auſſi élevé que celui *KK* ; mais on l'a ſuppoſé abbatu en partie pour laiſſer appercevoir les objets qui ſont derriere.

Le revêtement *KK* eſt prolongé par un clayonnage *MM*, *Fig.* 1, deſtiné à diriger le cours de l'eau dans la Pêcherie, & à retenir dans les temps de crue les eaux dans le lit de la riviere. On voit toute l'étendue de ce clayonnage en *GM*, *Fig.* 2.

Cette Pêcherie conſiſte en un corps de charpente d'environ 30 pieds en quarré, qui traverſe en entier le bras *G*, *Fig.* 2. La partie d'amont eſt formée par deux fermes *NN* & *OO*, *Fig.* 1. La ferme *NN* eſt deſtinée à donner de la ſolidité à la ferme *OO* ; car comme elle eſt du côté d'amont, elle reçoit le choc des glaces & celui des bois qu'on flotte à bois perdu dans la Semoi. Entre ces deux fermes il y a un plancher *P*, ſoutenu par des entretoiſes ou des traverſes qui donnent de la ſolidité à la ferme *OO*, & forment un pont pour traverſer ce bras de riviere. Ce pont eſt de plus néceſſaire aux Pêcheurs pour lever ou abaiſſer les empellements *T*, *V*, *V*, lorſque le cas l'exige : les poteaux montants *Q*, *R*, *S*, *&c.* de la ferme *OO*, forment huit vannes, pelles ou écluſes : les eſpaces *Q Q* & *R S* ne ſont point garnis de grillage; ils peuvent ſeulement être fermés quand on le juge à propos par les pelles *X* & *T*, qu'on leve dans certaines circonſtances, afin de laiſſer un libre paſſage à l'eau. Tout cela deviendra clair dans la ſuite. Les autres écluſes *QR*, *RR*, *SV*, *VV*, *&c.* ſont garnies d'un grillage aſſujetti à demeure pour laiſſer paſſer l'eau ; mais il eſt aſſez ſerré pour retenir le poiſſon; & quand on veut empêcher l'eau de traverſer la Pêcherie, on baiſſe les pelles *V*, *V*, *V*, *&c.*

Nous avons dit que les Propriétaires de ces Pêcheries étoient obligés de laiſſer paſſer les bois qu'on flotte à bois perdu dans leur riviere ; en ce cas, quand les Marchands avertiſſent qu'ils vont jetter du bois à l'eau, on ouvre la pelle *X* qui eſt entre les montants *Q*, *Q*, & quelquefois auſſi la pelle *T*, qui eſt entre les montants *R* & *S*, & en ce cas on ôte la naſſe *i*, ce qui fournit deux paſſages au bois ; l'un entre *Q* & *R* ; l'autre entre *R* & *S*. Quoique ces paſſages ſoient ouverts, & qu'il y ait des gens au-deſſus de la Pêcherie occupés à déterminer les bûches à paſſer par ces écluſes, il arrive ſouvent qu'il s'amaſſe des bois du côté d'amont auſſi haut que la ferme *NN*, ce qui oblige de faire les fermes avec de forts bois de charpente. Lorſqu'il ſurvient des débordements, le bois briſe quelquefois le clayonnage *MM*, *Fig.* 1, ou *GM*, *Fig* 2, & il ſe répand ſur les prés *LL*, *Fig.* 2. Dans ces cas les Marchands font quelquefois des pertes conſidérables : cependant ils ſont obligés de donner aux Propriétaires de la Pêcherie 40 ſ. par 24 heures pendant tout le temps que dure le flottage, pour les dédommager du chommage de la Pêcherie & de celui du moulin qui eſt auprès. Quand il a paſſé une certaine quantité de bois, on ferme les empellements pour donner le temps aux Marchands de tirer à bord celui qui s'eſt rendu auprès de l'embouchure de la Semoi dans la Meuſe vers *C*, *Fig.* 2. Quand ces bois ſont tirés de l'eau, on ouvre les pelles de la Pêcherie pour faire un ſecond flot, puis un troiſieme, &c.

Quand on ne flotte pas, on tient la pelle *X* entre *Q* & *Q* fermée, de peur que les Saumons ne profitent de ce paſſage pour monter au haut de la riviere. On tient auſſi ouverte la pelle *T* entre *R* & *S*, pour que les poiſſons de toute eſpece qui deſcendent la Semoi en ſuivant le cours de l'eau, ſe rendent dans la naſſe *i*, *Fig.* 1. Cette naſſe eſt repréſentée à part *Fig.* 4. Les pelles *V*, *V*, *V* reſtent levées, & les grilles en place pour laiſſer à l'eau ſon cours libre, & arrêter les Saumons qui veulent remonter la riviere. Néanmoins quand les eaux ſont baſſes, on abaiſſe quelques-unes de ces pelles, & même on les ferme toutes quand on a beſoin d'eau pour faire tourner le moulin que nous n'avons pas repréſenté à la Figure premiere.

La ferme d'aval *YY* eſt faite préciſément comme celle d'amont *NN*, & les montants de cette ferme ſont liés à ceux de la ferme *OO* par des traverſes *a b*, *c d*, *e f*, *&c.* qui elles-mêmes ſont fortifiées par des montants *p*, des arcboutants *q*, & de temps en temps quelques traverſes *r*. Nous avons retranché en tout ou en partie pluſieurs de ces pieces de charpente, pour que les autres fuſſent plus ſenſibles.

Entre les montants *h* & *i* de la ferme *YY*, il n'y a point de grillage, parce que l'écluſe *h* étant uniquement deſtinée à laiſſer paſſer le bois qu'on flotte, elle doit dans ces circonſtances reſter ouverte : mais quand on ne flotte pas, on ferme ſa pelle *X* pour que l'eau ſe porte au moulin ou aux autres écluſes ; il faut ſeulement remarquer que cette écluſe eſt ſéparée du reſte de la Pêcherie par une cloiſon de planches attachées à la traverſe *a b*.

A l'égard de l'écluſe qui eſt entre les montants *R* & *S* de la ferme *OO*, elle eſt de même ſéparée du reſte de la Pêcherie par deux cloiſons, une qui eſt attachée à la traverſe *c d*, & l'autre à la traverſe *ef* ; mais une partie de cette cloiſon *ef* eſt formée par un grillage de barreaux qui ſont aſſez près-à-près pour que les poiſſons ne puiſſent paſſer entre ; l'eau ſeu-

lement a un libre paſſage pour ſuppléer à la naſſe *i* quand elle ſe trouve obſtruée par des immondices.

Entre les cinq autres montants de la ferme *YY*, il y a un grillage *qqq*, *&c.* qui eſt en forme de goulet, comme on le voit *Fig.* 3, pour que les Saumons qui remontent la riviere puiſſent entrer dans la pêcherie par l'ouverture *d d*, *Fig.* 3; mais pour qu'ils ne puiſſent en ſortir, il y a à cet endroit des baguettes ſouples & pointues qui prêtent quand les Poiſſons remontent, & qui ſe rapprochent pour s'oppoſer à ce qu'ils puiſſent deſcendre: on voit à-peu-près la diſpoſition de ces baguettes au-deſſus de *e*, *Fig.* 3.

On conçoit qu'au moyen des cloiſons qui ſont en *a b*, *c d* & *ef*, il y a dans la Pêcherie deux chambres ſéparées l'une de l'autre *m* & *n*, de ſorte que quand les eaux ſont baſſes, on peut ne ſe ſervir que d'une, ou des deux lorſqu'il y a ſuffiſamment d'eau pour permettre de lever toutes les pelles. Enfin toute l'étendue de la Pêcherie eſt planchéyée, pour que le courant d'eau qui y eſt fort rapide, ne forme point d'affouillements

Maintenant qu'on conçoit la diſpoſition de cette Pêcherie, il faut dire comment on en fait uſage pour prendre les Saumons.

Il faut ſe rappeller que la coulée d'eau ou l'écluſe qui eſt entre les montants *QQ* de la ferme *OO*, n'eſt point deſtinée à prendre des Poiſſons; mais ſeulement à laiſſer paſſer le bois qu'on jette à flot dans cette riviere; ainſi dans le temps du flottage on tient la pelle *X* levée; mais on la ferme lorſqu'il n'y a point de bois dans la riviere, afin qu'il ne remonte point de Saumons par cette écluſe, parce qu'ils ſeroient perdus pour les Propriétaires de la Pêcherie.

A l'égard de l'écluſe qui eſt entre les montants *R* & *S* de la ferme *OO*, les Saumons ne peuvent y paſſer à cauſe de la naſſe *i* qui ferme le paſſage aux Poiſſons venant d'aval; mais l'eau la traverſe; & comme il n'y a point de grillage entre *R* & *S*, les Saumonneaux & les autres poiſſons qui viennent du haut de la riviere traverſent cette écluſe, & entrent dans la naſſe *i*.

A l'égard des Saumons, lorſque les pelles *VV* de la ferme *OO* ſont levées, l'eau entre au travers des grillages dans les chambres *m* ou *n*, & les Saumons paſſent dans ces mêmes chambres par les œillets ou les grillages en goulets *qqq* qui ſont à la ferme d'aval *YY*, & étant arrêtés tant par les grillages qui ſont à la ferme d'amont *OO* que par ceux en goulet qui ſont à la ferme d'aval *YY*, ils ſont renfermés dans les chambres *m* & *n* comme dans des réſervoirs: pour les prendre aiſément, on abaiſſe les pelles *VV* de la ferme *OO*; alors l'eau de la riviere ne pouvant entrer dans les chambres *m* ou *n*, & celle qui étoit dans ces chambres pouvant s'écouler par les grillages *qq*, les Saumons reſtent à ſec ſur le plancher de la Pêcherie, & on les prend ou à la main, ou avec un filet à-peu-près ſemblable à celui qui eſt repréſenté, *Fig.* 5, ainſi que le fait le Pêcheur *g*.

Comme on prend le poiſſon ſans le bleſſer, on le met dans un réſervoir avec d'autres poiſſons; & on leve les pelles *V,V*, pour que l'eau traverſe la Pêcherie, & qu'il y entre des Saumons par les goulets de la ferme d'aval *YY*.

Il s'accumule quelquefois du ſable vis-à-vis les grillages de la ferme *OO*. Pour l'enlever à peu de frais, deux hommes ſe mettent à l'eau, & ils préſentent ſucceſſivement vis-à-vis chaque grillage, une planche dont la longueur eſt pareille à la largeur de l'écluſe; cette planche qu'on place ſur le champ repoſant par un de ſes bords ſur le ſable, chacun s'aidant d'un piquet qu'il enfonce dans le ſable, ils entretiennent cette planche à peu-près verticalement: la vîteſſe du courant qui paſſe ſous la planche, emporte le ſable; & en répétant cette manœuvre ſucceſſivement vis-à-vis toutes les écluſes, le ſable eſt emporté promptement & ſans frais. Si l'on veut, pour faciliter cette opération, augmenter la vîteſſe du courant, on ferme toutes les pelles ne laiſſant de levée que celle où l'on veut emporter le ſable. Quand la naſſe *i* eſt remplie d'herbes & de vaſe, on la détache des montants où elle tient, pour la vuider.

Il y a, comme nous l'avons dit, en *H* & en *I*, *Fig.* 2, de petites Pêcheries; elles ſont formées par une enceinte quarrée de piquets, & l'on ménage du côté d'aval un goulet *N* par lequel les Saumons entrent dans la Pêcherie, comme les ſouris dans certaines ſouricieres de fil d'archal; c'eſt pour cette raiſon que ces Pêcheries ſe nomment des *Souricieres*.

En faiſant attention à la diſpoſition de cette Pêcherie, on apperçoit qu'on peut laiſſer couler l'eau au travers d'une des chambres *m* ou *n*, & mettre l'autre à ſec pour la pêcher.

Quand il y a beaucoup d'eau dans la riviere, on peut lever toutes les pelles, celle du moulin, celle du ſautoir (c'eſt ainſi qu'on appelle l'écluſe où eſt la naſſe), & celles qui répondent aux chambres *m* ou *n*; mais quand les eaux ſont baſſes, on en tient une partie fermée: & comme preſque tous les ans, il arrive des débordements de la Semoi, il paſſe alors beaucoup de Saumons par-deſſus le clayonnage *MG*, *Fig.* 2, qu'on nomme la *Batte*, & l'eau recouvre les iſles & terres *LL*, *Fig.* 2. Les Saumons qui profitent de ces inondations remontent la Semoi, & l'on en prend à l'embouchure des ruiſſeaux qui s'y rendent, ſoit avec des filets ou dans des naſſes qu'on nomme ailleurs *Gors*; ce ſont

des cloiſons de clayonnage qui aboutiſſent à un verveux ; nous en avons repréſenté ſur la Meuſe en *D D*, *Fig.* 2, avec cette différence que pour prendre les Saumons, il faut que la partie évaſée de la naſſe ſe préſente au bas de la riviere.

La pêche commence ordinairement en Octobre, lors des pluies qui font gonfler la Semoi, & elle dure à-peu-près ſix ſemaines, ou plutôt autant de temps que la riviere n'eſt ni trop haute ni trop baſſe. Il s'y prend auſſi quelques Saumons dans les autres ſaiſons de l'année ; mais c'eſt en petite quantité.

On prétend à cette Pêcherie, que les Bécards ſont les mâles ; entre les Saumons qui remontent l'automne à la Val-Dieu, il y en a de femelles qui ont juſqu'à dix livres d'œufs dans le corps.

On dit qu'il ne remonte point de Bécards l'été, & qu'alors les femelles ſont vuides d'œufs.

On penſe encore que les Saumons qu'on prend l'automne dans la Semoi ont la chair blanche, & que ceux qu'on prend l'été l'ont rougeâtre ; mais M. l'Abbé que j'avois conſulté ſur le changement de couleur de la chair des Saumons, m'a dit que ſur cela il ne faiſoit que rapporter le ſentiment des Pêcheurs. J'ai déja dit que les Prémontrés ont au bord de la Semoi un grand réſervoir, où ils conſervent toutes ſortes de Poiſſons ; les Saumons y maigriſſent de jour à autre, de ſorte qu'un Saumon de vingt-cinq livres qu'on a mis dans le réſervoir en Octobre ne peſe plus que dix-huit ou vingt livres en Juillet ; & il paſſe pour conſtant que les Saumons ainſi renfermés n'attaquent aucun des poiſſons qui ſont dans ce même réſervoir ; ils font abſtinence & maigriſſent, pendant que ceux qu'on pêche l'été dans la Semoi, s'y ſont engraiſſés pendant le ſéjour qu'ils y ont fait depuis l'automne ; on prétend ſeulement que leur chair eſt moins rouge que celle des Poiſſons qui remontent : on ignore quelle nourriture ils trouvent dans la riviere pour s'y engraiſſer. On verra dans la ſuite qu'en y prêtant attention, on trouve dans l'eſtomach des Saumons des débris d'inſectes, de cruſtacées & de petits Poiſſons, & qu'on fait dans le Nord de grandes pêches de Saumons avec des haims.

Il paſſe pour conſtant que les Saumons frayent dans la Semoi, & que dans ce temps ils maigriſſent.

Vers la fin de Mars ou au commencement d'Avril, il deſcend du haut de la Semoi de petits poiſſons gros comme des Sardines, qui reſſemblent entiérement aux Saumons ; ſont-ce des Saumonneaux qui deſcendent à la mer, ou des Poiſſons d'une eſpece particuliere ? Nous avons diſcuté cette queſtion plus haut en parlant des Tocans.

On m'aſſure qu'à la Val-Dieu, on préfere les Bécards aux autres Saumons, quoi que par-tout ailleurs on n'en faſſe aucun cas.

§. 4. *Pêche du Saumon & de la Truite dans l'Amirauté de Saint-Valery-ſur-Somme.*

Les Maîtres des Gribannes qui naviguent dans la Somme, depuis Saint-Valery juſqu'à Amiens, prennent des Saumons avec de grands carreaux *A*, *Pl. VIII. Fig.* 3, tant dans l'eau ſalée que dans l'eau douce, lorſque le calme, les vents contraires ou les baſſes eaux les empêchent de faire leur route. Ce filet a une braſſe & demie en quarré ; l'ouverture des mailles eſt de ſix à huit lignes : ils attachent leur carrelet à une corde qui paſſe dans une poulie frappée au bout d'une vergue pour le relever aiſément, quand on juge qu'il y a du poiſſon dedans. Cette pêche a déja été repréſentée, *Pl. VIII*, ſeconde Section, Partie premiere.

Les habitants de Saint-Valery qui ſont logés au bord de la riviere de Somme, pêchent auſſi des Saumons par leur fenêtre avec un grand échiquier ajuſté ſur une poulie, comme le font les Maîtres des Gribannes, ce qu'on nomme en quelques endroits pêcher *au Hunier*.

On pêche encore dans la Somme des Saumons & des Truites avec de grands verveux *B C*, que les Picards nomment *Vergneuls* ou *Vergneux* : on en place quatre, cinq, & plus, à côté les uns des autres, de ſorte qu'ils traverſent une grande partie de la riviere, & on choiſit les endroits où il y a le plus de courant ; l'ouverture qui eſt du côté d'aval, eſt d'une braſſe ou environ ; alors ils prennent les poiſſons qui remontent la riviere ; mais ils les retournent pour diriger l'embouchure des verveux du côté d'amont, lorſqu'ils jugent que les poiſſons veulent retourner à la mer, ou pour pêcher de marée montante. Ces verveux *B*, *Pl. VIII*, *Fig.* 3, ſont tenus ouverts comme les autres, au moyen de cerceaux faits avec de menues baguettes ; & à chaque cerceau il y a un goulet, au moyen de quoi les poiſſons qui ſont entrés dans le verveux ne peuvent en ſortir : les mailles de ces verveux ſont de deux pouces & plus d'ouverture en quarré ; ainſi ils n'arrêtent point les petits poiſſons, à moins que des immondices ne ferment les mailles.

Ces filets forment comme des arcades, ayant un côté coupé quarrément pour qu'il puiſſe repoſer plus exactement ſur le terrein. On voit *Pl. XVI*, *Fig.* 2, comment on diſtribue ces guideaux dans le lit des rivieres.

Dans la riviere de Palluelle, Amirauté de Saint-Valery, on pêche les Truites avec une faine *c d*, *Pl. V. Fig.* 1, qui traverſe toute la riviere, ayant environ quarante braſſes ſur

deux de chûte ; on la hale d'un bord & de l'autre, & un homme dans un petit bateau *b* ſuit le filet pour tranſporter un bout du filet d'un bord à l'autre, & auſſi les Pêcheurs quand le cas l'exige.

Il y a encore en Picardie, proche Montreuil, un village nommé *Altin*, dans la riviere duquel il ſe trouve des Truites très-eſtimées ; elles ne différent point des autres Truites ; on attribue leur bon goût à la qualité des eaux qui ſont vives.

On en trouve encore à Eſtaples & à Camier, qui ſont très-bonnes & ſaumonnées ; mais on ne les prend qu'à la côte avec des étentes ou des bas parcs, & en très-petite quantité.

Comme dans ces endroits il n'y a point de Pêcheries établies pour prendre ces poiſſons, nous nous bornons à une ſimple indication.

ARTICLE IV.

De la Pêche des Saumons & des Truites ſur les côtes de Normandie.

J'AI déja dit qu'on prenoit des Saumons & des Truites dans les parcs & les étentes qu'on établit ſur les côtes de Normandie ; d'où on peut conclure, ſans craindre de ſe tromper, qu'il entre de ces poiſſons dans les rivieres de cette côte qui ſe déchargent à la mer : comme ce qu'on dit d'une riviere, peut avoir ſon application aux autres, je me bornerai à donner quelques exemples.

§. 1. *A Feſcamp.*

Au-deſſus des écluſes du port de Feſcamp, & au Pont du Prieuré Saint-Antoine, paroiſſe Saint-Nicolas, en un mot dans les petites rivieres de Vallemont & de Gauffeville qui ſe déchargent dans le port de Feſcamp, il ſe trouve des Saumons que les Pêcheurs prennent fréquemment avec des ſaines dont les mailles ont douze à treize lignes d'ouverture en quarré : leur façon de pêcher ſe trouve repréſentée à la premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XLI*, *Fig.* 2 *&* 3. Quelques-uns emploient des filets à manche ; mais ce n'eſt pas l'ordinaire.

§. 2. *A Dieppe.*

Sachant qu'on prend des Saumons & des Truites dans la riviere d'Arques qui ſe décharge dans le port de Dieppe, j'ai prié M. le Teſtu, Tréſorier des Invalides dans ce port, de me procurer quelques détails ſur les Pêches qui ſe pratiquent dans cette riviere.

Il m'a marqué qu'on y prend peu de Saumons, mais aſſez abondamment de Truites qu'on fournit au Pourvoyeur de la Cour : il n'eſt pas rare d'en prendre de ſept à huit livres, & quelquefois de dix à douze. Il y a encore ſur cette côte d'autres rivieres qui fourniſſent des Saumons & des Truites ; mais comme la plupart de ces poiſſons ſe prennent, comme nous l'avons dit, dans des parcs & des étentes qu'on fait au bord de l'eau, je me bornerai pour ce qui regarde les côtes de Normandie, à parler des Pêches qui ſe font auprès de Caen dans la riviere d'Orne.

§. 3. *A Caen.*

Ayant paſſé un temps aſſez conſidérable à Caen, je ſavois qu'on prenoit des Saumons dans la riviere d'Orne, depuis la mer juſqu'à quelques lieues au-deſſus de Caen ; mais je ne me ſouvenois pas d'y avoir vu des établiſſements expreſſément deſtinés à la pêche de ce poiſſon ; pour m'en aſſurer, je me ſuis adreſſé à M. Viger, Lieutenant Général de cette Amirauté, qui ſe prête obligeamment à ſatisfaire ma curioſité ſur les pêches qui ſe font dans l'étendue de ſa Juriſdiction. Il m'a marqué qu'on n'avoit fait dans l'Orne ni digues, ni chauſſées, pour établir des Pêcheries de Saumons ; qu'on en prenoit à l'entrée de la riviere, dans les bas parcs & les guideaux que j'ai décrits à la premiere Partie de mon Ouvrage, ſeconde Section, *Pl. XIV* ; mais M. Viger ajoute que le long de la Promenade de la Ville qu'on nomme *le Cours*, les chauſſées de pierre qui ont été faites pour diriger l'eau de la riviere vers les moulins forment de vraies Pêcheries.

Quand l'eau n'eſt pas aſſez haute pour paſſer par deſſus les chauſſées, elles arrêtent les Saumons qui voudroient remonter la riviere, & il s'en amaſſe au-deſſous des chauſſées qu'on prend avec des ſaines ; mais aſſez ſouvent l'eau paſſe par-deſſus, & les Saumons les franchiſſent à l'aide du flux ; alors ils ſe trouvent renfermés entre les

chauſſées

chauſſées des moulins, où on les prend avec de grandes faines qui traverſent tout le canal de l'Orne; on ſe ſert d'un bateau pour tendre le filet & le traîner de concert avec d'autres Pêcheurs qui reſtent à terre; puis le bateau décrivant une portion de cercle joint ceux qui halent au bord de la riviere, pour tirer le filet ſur le rivage & prendre le poiſſon. Cette façon de pêcher eſt repréſentée premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XLI, Fig. 2 & 3*. On prend ainſi quelques Saumons pendant toute l'année, mais plus abondamment dans des ſaiſons que dans d'autres.

Outre la pêche que nous venons d'expoſer, les habitants des villages bordiers de l'Orne, prennent quelques Saumons depuis la mer juſqu'à Caen avec de petits filets qu'on nomme *Picots*, & de petits bateaux qu'ils appellent *Picoteurs*; j'ai parlé de cette pêche, premiere Partie, ſeconde Section, *pages* 116 & 117.

M. Viger me marque encore qu'il eſt rare de prendre des Truites dans l'Orne juſqu'à trois lieues au-deſſus de Caen, à l'endroit nommé *Vivot*, où la riviere de l'Aine ſe perd dans l'Orne, entre la Paroiſſe de Fontenay-l'Abbaye & Clinchamp-ſur-Orne; on en prend, ainſi que d'autres excellents poiſſons, au-deſſus de l'Aine juſqu'à la ſource de l'Orne, & encore plus dans l'Aine: entre ces Truites, les unes ont la chair blanche, d'autres ſont ſaumonnées, & celles-ci ſont les plus eſtimées.

M. Viger qui examine les choſes avec exactitude, me marque, 1°, Que les Saumons qu'on pêche tant au-deſſous de Caen juſqu'à la mer, qu'au-deſſus en remontant l'Orne, ont des œufs & de la laite en hiver; que ces œufs deviennent de plus en plus abondants par progreſſion juſqu'à la ſaiſon du frai, qu'on eſtime être ordinairement depuis la mi-Mai juſqu'en Juillet: quoique cette regle ſouffre des exceptions, elle peut néanmoins être regardée comme générale.

2°, Sauf pluſieurs exceptions, la plûpart des femelles ſont vuides d'œufs en Août; & celles qui viennent de finir leur ponte, ſont maigres; mais celles qui ont frayé les premieres, ſont graſſes & de bon goût.

3°, En Septembre les Saumons reprennent chair, & alors elle a de la conſiſtance; elle eſt délicate & de bon goût; dans les mois ſuivants, ces poiſſons continuent à engraiſſer & augmentent encore de qualité.

4°, La ville de Caen n'étant éloignée de la mer que de trois lieues, il y remonte des Saumons preſque toute l'année, à la vérité plus abondamment en certaines ſaiſons que dans d'autres; mais on ne fait aucun doute qu'il y en a qui, preſſés de ſe décharger de leurs œufs, les dépoſent dans l'eſpace compris depuis la mer juſqu'à la ville, pendant que d'autres plus tardifs remontent plus ou moins loin vers la ſource pour faire leur ponte.

5°, Il eſt donc certain que dans la ſaiſon du frai les Saumons deviennent maigres & de mauvais goût; & que quand ils ſont rétablis de cette maladie ils reprennent chair, puis ils engraiſſent & ſont très-bons, ſans qu'on puiſſe attribuer cette différence de qualité à l'eau douce ou ſaumâtre dans laquelle ils ont vécu.

6°, Il paſſe néanmoins pour certain que la qualité des eaux & de la nourriture influe beaucoup ſur la bonté de ces poiſſons; en conſéquence on convient aſſez généralement que les Saumons qu'on prend dans l'Orne, depuis la mer juſqu'à environ trois lieues au-deſſus de Caen, qui eſt à-peu-près l'étendue du flot des équinoxes, ont la chair plus ferme & de meilleur goût que celle de ceux qu'on pêche plus haut; ils ſont encore bons juſqu'au bourg d'Harcourt; mais au-deſſus ils ſont d'une qualité inférieure, quoiqu'il y en ait de gros & dont la chair ſoit délicate, mais d'un goût moins relevé.

7°, Comme j'avois demandé à M. Viger s'il étoit informé que les Saumons après le frai euſſent des égratignures ſous le ventre, que quelques-uns attribuent à des morſures d'inſectes, il m'a répondu qu'après la ſaiſon du frai preſque tous les poiſſons, Saumons, Truites & autres, ont de ces égratignures; qu'on en remarque beaucoup aux Flondes ainſi qu'à d'autres poiſſons, & qu'unanimement on attribue ces égratignures à ce que les femelles ſe frottent contre le gravier pour faire leur ponte; que le fond de l'Orne étant de roche & de gravier, il eſt très-propre à recevoir le frai des Saumons, mais auſſi à occaſionner les égratignures du ventre dont il s'agit; & effectivement il m'a paru que ces égratignures ne reſſembloient point à des morſures d'inſectes, non plus qu'à celles de gros poiſſons voraces.

8°, Les Pêcheurs prennent dans leurs chevres & guideaux dès le mois de Septembre une quantité de Saumons du premier âge; dans les mois ſuivants, ils en prennent qui ont huit ou dix pouces de longueur; & on en prend pareillement à l'embouchure de l'Orne, entre la Paroiſſe d'Anfreville & celle d'Oyſtrehan.

Voilà des obſervations qui me paroiſſent établir, comme je l'ai toujours penſé, que les Saumons frayent dans les rivieres; & que les jeunes Saumonneaux retournent à la mer, les uns étant fort petits & les autres plus gros: ces faits ſeront confirmés par d'autres obſervations.

§. 4. Pêches qui ſe pratiquent dans la Baye du Mont-Saint-Michel, Amirauté de Grandville, &c.

Entre autres façons de prendre les Saumons, les Pêcheurs ſe ſervent de filets qu'ils nomment *Rêts à Saumons*, qui ſont faits de bon fil retors; les mailles ont trois pouces d'ouverture en quarré, les piéces ont vingt-cinq à trente braſſes de longueur, & ſeulement quatre pieds de chûte : on tend le filet ſur des pieux qui ont ſix pieds de longueur; on les enfonce d'un pied & demi ou de deux pieds dans le ſable, les plaçant à trois pieds les uns des autres; on ne pêche avec ce filet que d'Ebe : quelques poiſſons ſe maillent, d'autres ſont ſeulement arrêtés par le filet.

Pour que le courant n'emporte pas les pieux & le filet, on ne pêche que de morteau : quand les Pêcheurs s'apperçoivent par les mouvements du filet que quelques poiſſons ont donné dedans, ils vont dans l'eau les prendre avec un haveneau; & ſi les rivieres n'ont pas beaucoup de largeur, on les traverſe entiérement avec le filet.

Nous avons déja parlé de cette façon de pêcher repréſentée *Pl. V, Fig. 3.*

ARTICLE V.

De la Pêche des Saumons & des Truites en Bretagne.

Il remonte beaucoup de Saumons & de Truites dans les grandes & petites rivieres de Bretagne, ce qui a engagé à y établir beaucoup de Pêcheries, dont la conſtruction eſt très-variée : nous nous propoſons de les faire connoître; mais pour éviter les répétitions, nous nous contenterons d'indiquer celles dont nous avons déja eu occaſion de parler; nous décrirons les autres plus en détail.

§. 1. De pluſieurs petites Pêches qui ſe pratiquent en différents endroits.

Dans cette Province comme dans beaucoup d'autres, on emploie l'échiquier, l'épervier, les hameçons; on forme ſur les plages & ſur les bords des rivieres qui ont beaucoup de largeur, des gors, des eſpeces de bas parcs avec des filets ou des clayonnages; quelquefois auſſi on tend par fond un filet qui a environ cent braſſes de longueur, ſur deux de chûte, dont le pied eſt chargé de beaucoup de plomb; c'eſt une eſpece de folle dont les mailles ont quatre pouces d'ouverture en quarré, & qui eſt faite avec du fil aſſez délié; de plus on traîne des collerets, des ſaines, des tremails, même des filets à manche avec un ou deux bateaux, ainſi que nous l'avons repréſenté premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XLVII, Fig. 1 & 2.*

Comme il a déja été pluſieurs fois queſtion de ces différentes façons de pêcher, nous nous abſtiendrons d'entrer à leur ſujet dans aucun détail; mais nous allons eſſayer de donner une idée des Pêcheries de Bretagne expreſſément établies pour prendre des Saumons, des Truites, & autres poiſſons de cette famille.

Dans les petites rivieres où il n'y a point de navigation, on traverſe, comme nous l'avons déja dit, tout leur lit par un filet *A B*, *Pl. VIII, Fig. 2*, ſoutenu de diſtance en diſtance par de forts piquets *C C* qui entrent dans le fond. Les mailles de ce filet, doivent être larges pour qu'ils ſoient moins fatigués par le courant, & afin de ne point arrêter les petits poiſſons.

Quelquefois au lieu de filet, on traverſe la riviere par un grillage *Pl. X, Fig. 1*, Nous en avons parlé plus haut.

Mais quand il faut laiſſer un paſſage aux bateaux, ſi l'on a traverſé la riviere par un grillage ou un clayonnage *B B*, *Pl. XI, Fig. 2*, on laiſſe au milieu un paſſage vuide *A A* où l'on tend un filet qu'on laiſſe tomber au fond de l'eau, quand il ſe préſente un bateau, & qu'on releve lorſque le bateau eſt paſſé.

Dans la même vue d'arrêter les poiſſons qui veulent remonter le courant on fait des établiſſements plus ſolides. Pour cela *Pl. IX, Fig. 3.* on traverſe toute la riviere par une digue *A B*, à laquelle on ménage de diſtance en diſtance des ouvertures *C C*, pour laiſſer une échappée à l'eau, les parties *F, F*, ſont ſolidement établies tantôt en pierre, tantôt en bois, & aſſez ſouvent partie en pierre, & partie en bois; les parties faites en pierre étant fortifiées des

deux côtés par des montants de bois dont le pied enfonce dans le terrein, les pieux du côté d'aval ſont joints avec ceux du côté d'amont par des traverſes aſſemblées à la tête des pieux montants comme on le voit *Figure 3*; au reſte on conſtruit différemment ces digues ſuivant que les matériaux, bois ou pierre, ſont plus ou moins communs, & ſuivant la dépenſe que les Propriétaires ſont en état de faire.

Quelquefois pour augmenter encore la ſolidité de ces digues, qui doivent avoir 8 ou 10 pieds d'élévation au-deſſus des baſſes marées, on forme le côté d'amont en plan incliné revêtu de ſolives qui en ſuivent la pente & excedent de quelques pieds, la face qui eſt à-plomb, pour former un auvent qui empêche les Saumons de s'élancer par-deſſus; les ſolives qui ſont ſur le côté incliné ſont aſſujetties par des membrures poſées horiſontalement, & le tout eſt couvert de fortes claies qui ont chacune ſix pieds de hauteur ſur trois de largeur; on en met trois ou quatre rangs poſés les uns au-deſſus des autres; comme il convient que toute la partie d'amont en ſoit couverte, il en faut quelquefois 100 douzaines qu'on renouvellera tous les deux ans, ou même plus ſouvent. Mais quoique cette précaution ſoit bonne, on ne la prend pas pour toutes les Pêcheries.

A l'égard des ouvertures *CC*, on les ferme avec des barreaux qui laiſſent entre eux un pouce ou un pouce & demi de diſtance, pour laiſſer une coulée à l'eau, & échapper les petits poiſſons.

On conçoit qu'une pareille digue arrête les Saumons & les Truites qui s'accumulent du côté d'aval, où on peut les prendre par différents moyens, comme nous l'avons expliqué plus haut; mais pour ſe diſpenſer de faire cette Pêche, on ajuſte quelquefois aux endroits *CC* des guideaux, des verveux ou des naſſes dont les unes ont l'embouchure du côté d'aval pour prendre les poiſſons qui refoulent le courant; & quelques autres ont leur embouchure du côté d'amont, pour prendre les poiſſons qui ſuivent le cours de l'eau. Plus communément on prend les Saumons & les Truites dans un coffre *E*, ainſi que nous allons l'expliquer.

§. 2. *Des Coffres à Saumons.*

Les Saumons étant arrêtés par la digue *AB*, *Pl. IX*, *fig.* 3, dont on voit une petite partie *Pl. VIII*, *fig.* 1, la côtoyant pour chercher un paſſage qui leur permette de remonter vers la ſource de ces rivieres, & étant attirés par un courant rapide qui ſort du coffre *H*, *Pl. VIII*, *fig.* 1, ils entrent dans ce coffre par l'ouverture *E*, dont nous allons donner la deſcription, & ils ſont pris.

Souvent les Meûniers barrent par une chauſſée *AB*, *Pl. IX*, *Fig.* 3, tout le lit d'une riviere pour déterminer l'eau à ſe porter ſur la roue de leur moulin; & en ce cas, afin de prendre les Saumons qui ſont arrêtés par cette chauſſée, ils forment par une petite tranchée un cours d'eau *DD*, qui part du haut de la riviere, & répond à un endroit où ils établiſſent un coffre *E*, *Pl. IX*, ou *H*, *Pl. VIII*, qui a environ ſix pieds de largeur ſur dix pieds de longueur plus ou moins; ils enfoncent ce coffre dans l'eau des deux tiers de ſa hauteur, & il a à chaque bout près du fond une ouverture *E* quarrée, ronde, ou octogone, *Fig.* 4. *Pl. VIII*, d'environ 18 pouces de diametre; le fond du coffre eſt formé par des planches bien jointes pour que la rapidité de l'eau ne l'entame point; l'ouverture *E* qui eſt du côté d'aval eſt garnie d'un goulet de fil de fer, ou de baguettes ſouples qui ſe terminent en pointe, de ſorte que ſi l'embouchure *A*, *Pl. VIII*, *Fig.* 5, de ce goulet ou entonnoir a 18 pouces, le petit bout *B* n'en a que cinq ou ſix; la longueur de ce goulet *AB* peut être d'un pied & demi ou deux pieds: la ſoupleſſe de ces verges de fer ou de bois, fait que les Saumons par les plus petits efforts peuvent entrer dans le coffre; mais comme par leur reſſort les pointes ſe rapprochent, les Saumons ne peuvent ſortir par l'ouverture *E* qu'ils ont franchie pour entrer.

On fait à ce coffre du côté d'amont, une ouverture qui reçoit l'eau du courant *DD* *Pl. VIII & IX*; mais pour que les Saumons & les Truites ne puiſſent en profiter pour s'échapper, on y met une grille qui permet à l'eau de paſſer avec rapidité, & qui arrête le poiſſon.

Ce coffre a ordinairement un couvercle *H*, *Pl. VIII.* fermant à clef, non-ſeulement pour qu'on ne vole pas le poiſſon, mais encore pour éviter qu'il ne ſaute par-deſſus.

Il faut donc concevoir que les Saumons qui par inſtinct veulent remonter la riviere, filent tout le long de la chauſſée pour chercher un paſſage, & n'en trouvant point, ils nagent contre le courant d'eau qui ſort du coffre par l'ouverture d'aval, & entrent dans le coffre d'où ils ne peuvent ſortir.

Auſſi-tôt que les Meûniers *Pl. VIII*, y apperçoivent des poiſſons, ils les prennent avec une poche de filet qui eſt au bout d'une perche; on prend quelquefois juſqu'à 30 Saumons ou Truites d'une ſeule marée.

Cette façon de pêcher, qui équivaut à une naſſe, n'a rien de répréhenſible; mais pour prendre les Saumonneaux, Truitelles, Tocans,

&c. qui ſuivent le courant, il y en a qui mettent à l'ouverture d'amont un goulet de ſouriciere dont les barreaux ſont fort près à près ; & les riverains qui ont intérêt à la pêche ſe plaignent de cet abus qui conſiſte à ouvrir les coffres du côté d'amont, & à ne pas tenir les Pêcheries ouvertes après le mois d'Avril comme le preſcrit l'Ordonnance ; par cette contravention, ils retiennent les plus petits poiſſons, dont ne pouvant trouver le débit, ils en font la nourriture de leurs cochons & de leurs volailles, après avoir trié les moins petits qu'ils vendent un ſol le quarteron. On aſſure, qu'avant cet abus, les beaux poiſſons étoient beaucoup plus abondants dans les rivieres qu'ils ne le ſont. Je penſe qu'il ne faut pas pour cette raiſon proſcrire les coffres ; mais qu'il convient d'obliger les Meûniers de tenir leurs coffres ouverts à la mi-Avril, lorſque les petits poiſſons deſcendent à la mer, & de fermer le côté d'aval avec un grillage qui laiſſeroit en toute ſaiſon les petits poiſſons s'échapper. Ceci bien entendu, je vais donner une idée des Pêcheries plus conſidérables qui ſont pareillement formées avec des coffres.

Pour cela il faut imaginer que dans l'étendue de la digue ou chauſſée *AB*, *Pl. IX*, *Fig.* 3, on ait élevé des piliers de maçonnerie *IK*, *Pl. VIII*, *Fig.* 1, au nombre de trois ou quatre ; on établit entre ces piliers des coffres pareils à ceux que nous venons de décrire, qui ont quinze ou ſeize pieds en quarré ; toute la différence qu'il y a, c'eſt que la face de ces coffres qui eſt du côté d'aval, & qui porte le goulet qu'on voit en *AB*, *Fig.* 5. au haut de la Planche VIII, eſt à couliſſe, & qu'elle a une queue dentée en forme de cric *L*, *Fig.* 4, de ſorte que quand on veut, on ôte cette partie, ou pour réparer le goulet, ou pour nétoyer le coffre ; ou enfin lorſqu'on veut laiſſer la Pêcherie ouverte, pour cela on ouvre le deſſus du coffre, & au moyen du cric *L* on éleve la face du coffre qui eſt du côté d'aval.

Pour ne point multiplier les figures, nous n'avons repréſenté que deux piliers *I*, *K*, & un coffre *L*, au lieu que quelquefois il y a trois ou quatre piliers, & un coffre entre chaque deux piliers. On dit ; mais je n'oſe l'aſſurer, qu'il y a des coffres qui étant ouverts du côté d'amont, permettent aux Saumons de traverſer le coffre pour ſe rendre dans un réſervoir qui étant formé par un grillage retient le poiſſon, & laiſſe un paſſage libre à l'eau.

Comme dans ces rivieres, qui ordinairement ont un cours rapide, il arrive des crues qui endommagent les digues, il eſt prudent de ſe ménager un déchargeoir qui prenne l'eau au-deſſus de la digue, pour la rendre au-deſſous, comme on le voit en *G*, *Pl. IX*, *Fig.* 2. Quelquefois on eſt obligé par ſervitude de laiſſer ces déchargeoirs ouverts & ſans grilles, pour qu'il paſſe quelques Saumons au-deſſus de la digue, afin que ceux qui habitent le haut de la riviere ne ſoient pas entiérement privés de la pêche du Saumon : quand on n'eſt pas grévé de cette ſervitude, on garnit le déchargeoir d'une grille ou d'un faſcinage.

§. 3. *Maniere d'ajuſter des manches de filet aux digues.*

Nous avons dit qu'on ménageoit quelquefois aux digues des ouvertures pour y ajuſter des guideaux ou des manches de filet ; mais il eſt venu à notre connoiſſance un ajuſtement de filet qui nous a paru mériter d'être décrit.

AA, *&c. Pl. IX*, *Fig.* 2, ſont des piles de maçonnerie qui ſont diſtribuées par le travers d'une riviere, & ſe terminent du côté d'amont & d'aval par des avant-becs, comme les piles d'un pont. A la partie platte de ces piles, tant du côté d'aval que du côté d'amont, ſont ſcellées des traverſes de charpente *aa*, *bb*, *cc*.

Les traverſes *aa* ſoutiennent un clayonnage *B* très fort, qui par le bout d'en bas entre dans le terrein, & eſt par le bout d'en haut attaché à la traverſe *aa* ; l'eau paſſe difficilement au travers de ce clayonnage, & le poiſſon eſt arrêté, car les barreaux *B* ſont beaucoup plus près-à-près que dans la Figure : un peu plus haut que la traverſe *aa*, & à environ deux pieds plus du côté d'amont, ſont ſcellées dans les mêmes piles les traverſes *bb* ; & tant à ces traverſes *bb*, qu'à celles *aa*, eſt attachée l'embouchure *d* d'un filet à manche déſigné par des points ; enfin, il y a une nappe d'un gros filet *e* qui eſt attachée verticalement aux traverſes *bb* & *cc*.

Il faut concevoir que l'eau paſſe par deſſus les traverſes *aa*, & y forme une petite cataracte que les Saumons eſſayent de franchir ; mais quand ils ſe ſont élevés juſques en *d*, ils donnent du muſeau contre le filet vertical *e*, & retombent dans la manche du filet dont l'embouchure eſt en *d*, & dont ils ne peuvent ſortir, parce que cette manche eſt fort profonde. Je dis une petite cataracte : car il ne faut pas s'imaginer que l'eau tombe de toute la hauteur du clayonnage ; cela ne paroît ainſi dans la figure, que parce qu'on n'a pas voulu repréſenter l'eau du côté d'aval, afin qu'on vît mieux la diſpoſition de la Pêcherie. L'eſpace *D* eſt deſtiné à prendre les poiſſons qui ſuivent le cours de l'eau : c'eſt pourquoi l'embouchure du filet à manche indiquée par des points eſt tournée du côté d'amont ; le filet vertical marqué *e* ci-deſſus, eſt du côté d'aval,

d'aval, & l'on voit la chauſſe du filet en entier.

E, eſt le canal qui conduit l'eau à la roue du moulin, & *G* le déchargeoir ; *HH* une petite chauſſée peu élevée qui ſert quand les eaux ſont baſſes, à déterminer l'eau à ſe porter au canal du moulin *E*. Quand il y a des Saumons qui franchiſſent la chûte *G* du déchargeoir, on eſſaye de les prendre entre la chauſſée *AA* & celle *HH*, à laquelle on laiſſe une ouverture pour le paſſage des petits bateaux.

Souvent on ſe ſert d'une faine ; mais on les prend auſſi avec deux bateaux *K K*, *Pl. IX*, *Fig.* 2, dans chacun deſquels ſont deux hommes, dont un nage, pendant que l'autre tient une perche de 2 à 3 braſſes de longueur ferrée par le bas ; à ces perches *aa*, eſt amarré un filet *b* en forme de ſac, ſans left par le bas ni flottes par le haut ; l'ouverture de ce filet à ſon embouchure eſt d'environ cinq braſſes, & ſa longueur de dix : au fond du ſac ſont amarrées deux ficelles qu'on nomme *Guides* ; un des Pêcheurs paſſe ſa guide dans le doigt index de ſa main droite, l'autre dans celui de ſa gauche ; les deux bateaux ne s'éloignent l'un de l'autre que de deux ou trois braſſes au plus ; ils vont de concert, & quand l'un des deux s'apperçoit par les ſecouſſes de la ficelle qu'il a au doigt, qu'il y a du poiſſon dans le filet, il en avertit ſon camarade ; alors les deux ſoulevent le filet, les bateaux ſe rapprochent ; & mettant l'embouchure du filet dans un des bateaux, ils prennent le poiſſon, puis remettent le filet à l'eau pour recommencer leur pêche : elle ne ſe fait que de jour, & ils traînent leur filet ſur le fond, où les Saumons arrêtés par les digues reſtent aſſez ſouvent en repos. On pratique cette pêche quand il y a peu d'eſpace entre les digues ; mais quand la nappe d'eau a de l'étendue, il eſt plus avantageux de ſe ſervir de la faine.

§. 4. *Autre diſpoſition de Pêcheries.*

On imagine bien qu'on peut varier de différentes façons ces ſortes de Pêcheries ; par exemple, à quelques endroits, on met ſur les piles *AA*, *Fig. 1. Pl. IX*, des poutres *aa* qui communiquent de l'une à l'autre & qui forment un pont pour traverſer la riviere ; de plus on en ſcelle d'horizontales *BB*, d'autres *CC* au bas, dans leſquelles on aſſemble haut & bas des montants de bois quarré *dd*, qui portent ſur les côtés des rainures, comme on le voit en *G*, *H*, *Fig.* 4, pour recevoir à couliſſes des rateliers ou des échelles *EE*, dont les traverſes ou échelons ſont à un pouce & demi ou deux pouces les uns des autres, afin que l'eau puiſſe s'échapper & retenir les poiſſons : comme ces échelles ou rateliers ſont à couliſſes, on peut les fermer toutes comme celles *DD*, ou les ouvrir en partie comme celles cotées *E*, ou enfin les ôter tout-à-fait dans les ſaiſons où il eſt ordonné de laiſſer le paſſage libre aux poiſſons. Au bas des rateliers les plus près des piles, on ajuſte de petites manches de filet ou des naſſes, de ſorte que l'embouchure des unes ſoit tournée du côté d'amont, & celle des autres du côté d'aval pour prendre les poiſſons à la marée montante & à la marée deſcendante ; mais il y a des Pêcheries où dans l'épaiſſeur des piles, *Fig.* 4, il y a deux pareilles cloiſons en *G* & en *H*, éloignées l'une de l'autre d'environ quatre pieds : on met au bas des rateliers ou échelles, des goulets comme à l'entrée d'une naſſe ou d'un verveux ou d'un coffre, & les poiſſons qui entrent entre les deux cloiſons ſont retenus comme dans un réſervoir d'où ils ne peuvent s'échapper.

A la plûpart de ces Pêcheries, on laiſſe une ouverture, ſoit pour ſatisfaire à la ſervitude de laiſſer remonter les Saumons, ſoit pour fournir un paſſage aux bateaux ; ſoit enfin pour ſe procurer un déchargeoir : car quand par les débordements l'eau paſſe par-deſſus la digue, on ne prend preſque rien.

§. 5. *Pêche des Saumons & des Truites, dans la Loire, depuis ſon embouchure juſqu'en Forez.*

Comme la Loire eſt un grand fleuve qui traverſe pluſieurs Provinces, je m'attacherai à décrire avec ſoin les pêches qui s'y font, commençant par ſon embouchure à la mer, & je la ſuivrai juſque au-deſſus de l'endroit où elle devient navigable.

La pêche des Saumons commence ordinairement à l'entrée de la Loire en Septembre, & dure juſqu'au mois de Mai ; j'entends la grande pêche, car on prend quelques Saumons toute l'année, mais c'eſt en petite quantité & accidentellement ; c'eſt en Février & Mars qu'ordinairement la pêche eſt la plus abondante ; je dis *ordinairement*, car lorſqu'il ſurvient des coups de vent & de groſſe mer, les Saumons entrent en plus grand nombre dans la riviere ; il eſt vrai que ſouvent il arrive de ces gros temps aux approches des Equinoxes.

Comme les Marſouins chaſſent les Saumons avec tant d'acharnement qu'ils en prennent quelquefois juſques dans les filets, ces poiſſons voraces engagent encore quelquefois les Saumons à entrer plus précipitamment dans la riviere.

J'ai dit qu'on prenoit aſſez ſouvent des Saumons bleſſés ; ſi ces bleſſures ſont conſidérables, on peut les attribuer aux Marſouins, qui quelquefois leur emportent preſ-

que toute la queue; & ſi l'on trouve vers la queue & ſur le dos des écailles percées, même emportées en forme de ſillons, il eſt probable que ces plaies ont été faites par des inſectes que nous avons dit qu'on trouvoit aſſez fréquemment attachés aux Saumons; j'en décrirai un dans la ſuite: mais ſouvent les Saumons ont ſous le ventre des égratignures qu'on attribue avec beaucoup de vraiſemblance à ce qu'ils ſe ſont frottés ſur les cailloux ou les pierres qui ſont au fond des rivieres, que les Saumons fréquentent par préférence à celles dont le fond eſt vaſeux; on peut ſe rappeller ce que nous en avons dit en parlant de la riviere d'Orne.

Les Pêcheurs diſent que vers les mois de Mai & de Juin, ils prennent des Saumons qui deſcendent la Loire pour retourner à la mer.

Si nous diſons que dans une ſaiſon ces poiſſons remontent la Loire, & que dans une autre ils la deſcendent, il ne faut pas imaginer qu'ils ſuivent, ſoit en montant ſoit en deſcendant, une ligne droite, d'où il réſulteroit que dans la ſaiſon de la montée ils ſe trouveroient pris dans les trémaillons du côté d'aval, & dans la ſaiſon de leur retour à la mer dans ceux du côté d'amont; mais les Pêcheurs ne remarquent ſur cela rien de conſtant, parce que les Saumons ſuivent ſouvent la direction du flux & reflux, toujours pour refouler le courant; ſouvent ils coupent la riviere de biais, ou même ils ſe portent pendant quelque temps du côté d'aval pour chercher leur proie; mais ces accidents ne font que retarder leur route: ils tendent toujours dans la ſaiſon de la montée vers le haut de la riviere, & dans la ſaiſon de la deſcente vers la mer.

Entre les Saumons qui deſcendent, il y en a de maigres & d'autres gras, dont la chair eſt fort rouge, délicate & excellente; entre ceux-là il s'en rencontre qui ont de la laite, d'autres des œufs que les Pêcheurs nomment *Coques*.

Il eſt très probable que ceux qui ſont maigres ont depuis peu jetté leurs œufs, & pour cette raiſon, ne ſont pas encore rétablis de la maladie du frai; que ceux qui ſont gras ayant frayé de bonne heure, ont eu le temps de ſe rétablir; & que ceux qui ont des œufs dans le corps, retournent à la mer avant d'avoir éprouvé la maladie qui les maigrit.

On prend quelquefois, mais rarement, à cette partie de la Loire des Saumons-bécards; entre les Pêcheurs de la Loire, les uns diſent qu'ils ſont mâles, d'autres aſſurent en avoir pris de femelles; pluſieurs regardent cette difformité comme un défaut héréditaire, & ceux-là diſent que cette difformité n'établit point une eſpece différente: la plûpart des Pêcheurs de la Loire les nomment *Truites*, parce qu'il y en a qui ont des taches rouges, principalement à la tête; cependant s'il eſt vrai, comme on l'aſſure, qu'ils ont la tête groſſe & alongée, le corps menu & éfilé, la chair ſouvent très-rouge, ces caracteres ne conviennent pas aux Truites; mais comme on en prend très-rarement à l'embouchure de la Loire, cet endroit n'eſt pas propre à faire des obſervations ſur les Bécards.

De plus, des Pêcheurs ont aſſuré M. de la Touche Montaudouin (*a*) & M. Barbotteau (*b*), qu'ils prenoient quelquefois des Saumons qui avoient le muſeau retrouſſé en ſens contraire des Bécards, & dont la tête étoit boſſue; ils les nomment *Troute* ou *Bouquetout*; on en prend de gras & de maigres, & pluſieurs penſent que cette difformité vient de ce qu'ils ſe ſont heurtés contre des cailloux.

Nous avons dit que bien des gens croient que les Saumons s'abatardiſſent dans l'eau douce: nous avons rapporté ce qui avoit donné lieu à cette façon de penſer, démentie par beaucoup de Pêcheurs de l'entrée de la Loire, qui diſent que les Saumons ſont d'autant plus gras qu'ils ont ſéjourné plus long temps dans l'eau douce. Les Poiſſonnieres de Nantes aſſurent, que pour cette raiſon, les Saumons qu'on prend au Pont-de-Cé, à Tours, à Saumur, ſont meilleurs que ceux de l'embouchure de la Loire. M. Barbotteau me marque qu'il en a mangé d'excellents qui, dans l'arriere ſaiſon, deſcendoient la Loire pour retourner à la mer. On verra dans la ſuite qu'on en prend de très-bons au-deſſus de Briare; & j'ai dit plus haut que j'en avois mangé d'excellents tout au haut de la Loire au-deſſus de Saint-Chaumont.

Il y a des Pêcheurs qui aſſurent que tous les Saumons qu'on prend à l'entrée de la Loire, ont des œufs ou de la laite; mais d'autres qui paſſent pour plus exacts obſervateurs diſent que ceux qu'on prend en hiver, ont laite ou œufs; qu'ils en ont en plus grande quantité dans les mois de Mars & d'Avril, & qu'ils n'en ont preſque pas en Mai & l'Eté: tout cela pris généralement; car, comme nous l'avons déja dit, cette regle ſouffre des exceptions, les uns frayant bien plutôt que d'autres.

Les laités ou les mâles, ſont eſtimés beaucoup meilleurs que les œuvés; ce qui eſt contraire au ſentiment de ceux qui penſent que les Bécards ſont les mâles, & qu'en général leur qualité eſt médiocre.

De ce qu'on prend quelques Saumons en deſcendant à la mer qui ont des œufs dans le corps, on s'eſt preſſé d'en conclure que tous les Saumons frayoient à la mer: nous ne

(*a*) Ecuyer, Correſpondant de l'Académie Royale des Sciences.

(*b*) Conſeiller au Conſeil Supérieur de la Guadeloupe.

nions pas que cela ſoit pour quelques-uns; je crois même en avoir des preuves : mais je ſuis certain que la plus grande partie des Saumons frayent dans les rivieres, & que ceux qui ont échappé aux piéges qu'on leur tend, retournent à la mer après avoir frayé.

En Mars & Avril, quantité de petits poiſſons longs de ſix à ſept pouces deſcendent la riviere; les Pêcheurs de la Loire les nomment *Saumonneaux* : ils ont des dents aux deux mâchoires qui ſont à-peu-près auſſi longues l'une que l'autre, & ſur les écailles des taches de différentes couleurs; M. de Montaudouin me marque qu'ils reſſemblent parfaitement aux gros Saumons : ce ſont les mêmes poiſſons qu'on nomme *Tocans* en Auvergne; & comme j'en ai traité expreſſément, je ne m'en occuperai pas pour le préſent; je remarquerai ſeulement qu'il y a des Pêcheurs qui diſent qu'entre ces poiſſons, il y en a à chair blanche, & d'autres à chair rouge; cette circonſtance jointe aux taches de différentes couleurs, pourroit faire penſer qu'une partie de ces poiſſons ſont de petites Truites. J'aurai occaſion d'en dire encore quelque choſe dans la ſuite, en parlant des petits poiſſons qu'on prend dans les filets à manche; mais je vais auparavant expliquer comment on prend les Saumons à l'entrée de la Loire.

On pêche quelquefois les Saumons à la ſaine, ou avec une nappe ſimple, comme on le voit en *c*, *b*, *d*, *Pl. V*, *Fig.* 1; & *b*, *a*, *c*, *Fig.* 2, & encore dans le lointain de la Figure 1, *Pl. VI*, en *D* & en *E* : ils tendent cette ſaine par le travers de la riviere pour arrêter les poiſſons qui veulent remonter; & quand il s'en eſt raſſemblé auprès du filet, ils eſſayent avec un bateau qui décrit une ligne circulaire, de les envelopper pour les tirer à terre avec le filet, comme on le voit en *m*, *b*, *Pl. V*, *Fig.* 2.

Quelques Pêcheurs après avoir tendu leur filet, s'en éloignent de deux à trois cents braſſes, & reviennent en battant l'eau avec des perches pour engager le poiſſon à ſe raſſembler auprès du filet, comme nous l'avons repréſenté *Pl. XIII*, *Fig.* 4, premiere Partie, ſeconde Section, & *Pl. XXXIV*, *Fig.* 3. Cette pêche ne ſe fait que de jour.

Mais la pêche qui eſt particuliérement deſtinée à prendre les Saumons, commence à Noël, & finit en Juin; elle ſe fait de jour & de nuit avec un trémail, dont les mailles des hamaux ont dix à onze pouces d'ouverture en quarré, & celle de la flue 2 pouces & demi ou trois pouces; les Pêcheurs de la Loire nomment ce filet qui eſt un vrai trémail dérivant un *Sédor courant* ou *coulant*, *Pl. V*, *Fig.* 1, *EFG* : ce trémail eſt leſté ſeulement d'un quarteron de plomb par braſſe; la tête eſt garnie d'un aſſez grand nombre de flottes pour qu'elle ſe tienne à la ſurface de l'eau; il a ſept à huit pieds de chûte, & chaque piece quarante braſſes de longueur; mais on en joint ſouvent deux, & quelquefois trois les unes au bout des autres, pour former une teſſure de cent vingt braſſes; on attache une bouée *E* & *G* à chaque bout de la ralingue qui borde la tête du filet; les Pêcheurs de Trentemoux ont des ſédors de trois échantillons, les mailles des hameaux étant de neuf, dix ou onze pouces, & celles de la flue de deux pouces, trois, quatre ou cinq lignes, ſe ſervant des unes ou des autres, ſuivant les ſaiſons & la groſſeur des poiſſons qu'ils eſperent prendre.

On met le filet à l'eau, en le jettant par le derriere d'un bateau, comme on le voit, premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XXXIV*, *Fig.* 1, *A*; & cela au plein de la mer, un peu avant que le juſant ſe faſſe ſentir, & ils le levent avant le montant de la marée; ils en chargent le pied de plus ou moins de plomb pour régler la dérive du filet relativement à la viteſſe du courant : quelquefois pour lui faire prendre une courbe *H I K*, *Pl. V*, *Fig.* 1, ils mettent plus de plomb au milieu que vers les bords.

Le filet étant ainſi établi, ils le laiſſent dériver ſuivant le cours de la riviere, un quart ou une demie lieue plus ou moins, ſuivant les ſinuoſités de la riviere, la largeur du chenal & la circonſtance des marées. D'ailleurs, comme il faut laiſſer la navigation libre, les Pêcheurs ſont obligés de lever ou de déranger leurs filets, lorſqu'il ſe préſente des bateaux; & pour cette raiſon, il y a toujours un ou deux batelets qui accompagnent le filet.

Les Pêcheurs de Trentemoux & ceux de l'Iſle des Chevaliers paſſent pour les plus habiles du canton; quelques-uns vont à la mer, & s'éloignent juſqu'en Poitou & à Belle-Iſle; d'autres ne remontent la riviere que juſqu'au Pont de Nantes, & ceux là ſe font ſouvent aider par des femmes & des filles : ils ont l'induſtrie d'établir leur filet plus ou moins avant dans l'eau, ſuivant qu'ils jugent la profondeur où ſont les Saumons, ce qui change ſelon la température de l'air; pour cela ils diſpoſent leurs ſédors, comme on le voit repréſenté premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XXXVI*, *Fig.* 3, ou *Pl. XXXVII*, *Fig.* 1.

Comme les mailles des ſédors ſont ſouvent aſſez ouvertes, & que rarement le pied du filet porte ſur le fond, ils prennent peu des Saumonneaux qui retournent à la mer; mais il y a des Pêcheurs aux environs de l'Iſle de Noirmoutier, de celle de Bouin, de la Baye de Bourgneuf, &c. qui pêchent avec des filets à manche ou une eſpece de drague tirée par un bateau à voiles, comme on le voit premiere Partie, ſeconde Sect. *Pl. XLVII*, *Fig.* 1 & 2. Ils s'établiſſent dans les petits bras entre les Iſles; & comme leurs filets

ont les mailles si ferrées qu'on ne peut y passer le bout du doigt, que de plus elles se ferment à cause de la tension du filet, ils ramassent de la vase, des herbes & quantité de petits poissons qui ne sont bons à rien. Quand ils en ont empli leur bateau, ils trient les petits poissons, entre lesquels on reconnoît de petits Saumonneaux & des Truitelles qu'ils vendent à bas prix, & jettent le reste à la pelle sur le rivage où l'on en voit des monceaux qui infectent l'air. Cette pêche défendue par l'Ordonnance est tellement destructive, qu'on ne peut pas imaginer pourquoi on ne tient pas exactement la main à l'exécution de l'Ordonnance; car assurément cet abus porte sur un objet très-intéressant.

D'autres Pêcheurs tendent à la basse eau des filets qui n'ont que trois pieds de chûte, & quelquefois six à sept cents brasses de longueur, qu'ils disposent de différentes manieres, comme on le voit, premiere Partie, seconde Section, *Pl. XXXI*, *Fig.* 1, & *Pl. XXV*, *Fig.* 1, 2 *&* 3: ces filets arrêtent les poissons qui, à la marée baissante, veulent retourner à la mer; ils nuiroient à la multiplication du poisson, si les mailles étoient suffisamment larges, si le filet étoit bien tendu pour que les mailles conservassent leur ouverture, & si le pied ne portoit pas sur le fond, parce qu'avec ces attentions les petits poissons pourroient s'échapper; mais les Pêcheurs agissant tout autrement, les étentes dont il s'agit sont très-destructives: on peut en dire autant des pêches qu'on nomme le *Haveneau*, premiere Partie, seconde Section, *Pl. XII & XIII.*

Voici quelques remarques dont je suis redevable à M. de Boiseraut; elles sont relatives aux pêches qu'on fait à Saumur, où les Saumons se trouvent en assez grand nombre.

1°, Les plus gros Saumons se prennent l'hiver, & c'est en cette saison qu'ils sont les meilleurs.

2°, On y en prend d'œuvés & de laités, & on pense généralement qu'ils remontent dans les rivieres pour y déposer leurs œufs.

3°, La navigation est trop considérable sur la Loire, pour qu'il soit permis d'y construire des digues, ni de tendre des filets sur des pieux traversant la riviere; mais on y prend les Saumons, comme à l'embouchure de la riviere, avec des faines & des sédors.

4°, On prend de plus avec des faines épaisses de petits poissons qui descendent pour gagner la mer, & qui ne sont pas plus gros que des Goujons: on les appelle *Saumonneaux;* & je soupçonne qu'entre ces petits poissons il y a des Truitelles.

5°, Les Pêcheurs disent qu'ils trouvent dans des fosses & des herbiers de gros Saumons malades qui s'y sont retirés, & que la plûpart meurent; je crois bien que la maladie du frai en fait périr plusieurs; mais je pense, comme les Pêcheurs de l'entrée de la Loire, qu'il y a de gros Saumons qui se rétablissent dans les rivieres, & ensuite retournent à la mer, quand ils peuvent franchir les obstacles qu'on leur oppose.

6°, On forme encore des gors avec des clayonnages pour augmenter la vîtesse du courant, & on établit à leur extrémité des manches de filet ou des verveux, à-peu-près comme on le voit premiere Partie, seconde Section, *Pl. XVI.*

7°, On prend de plus des Saumons avec l'épervier, premiere Partie, seconde Section, *Pl. VII*, & avec le carreau, carrelet ou échiquier, *Pl. VIII*, même Section; on m'a même dit qu'un Pêcheur de Saumur avoit imaginé de faire plonger & sortir de l'eau son carreau, au moyen d'une roue à aubes, & que cette invention réussissoit très-bien quand les eaux étoient hautes; mais on n'a pas pu me donner une idée assez exacte de cet ajustement pour que je puisse le décrire.

Nous avons déja dit qu'il y a des Saumons qui remontent la Loire presque jusqu'à sa source; néanmoins la plus grande partie passent dans les rivieres moins considérables qui s'y déchargent, sur-tout quand les eaux en sont vives, & qu'elles coulent avec rapidité sur un fond de sable; c'est pour cela qu'il en remonte dans la Vienne qui passe à Chinon, l'Isle-Bouchard, Châtelleraut, &c: on y fait la pêche des Saumons comme dans la Loire. Il en entre aussi beaucoup dans l'Allier, où il y a la belle Pêcherie du Pont-du-Château, qui appartient à M. le Comte de Montboissier, Lieutenant Général, & Commandant des Mousquetaires; j'en donnerai une description détaillée, quand j'aurai dit un mot de quelques Pêcheries qui sont établies au haut de la Loire.

C'est avec raison que j'ai dit que les Saumons remontent bien haut vers la source de la Loire, puisque malgré ceux qui passent dans les rivieres qui s'y rendent, il y a des Pêcheries assez considérables au-dessus de Rouanne, & jusque dans la plaine du Forez; les unes consistent en un simple filet qui traverse tout le lit de cette riviere, étant soutenu par des pieux, à-peu-près comme on le voit sur plusieurs de nos Planches, & particuliérement sur la Planche VIII, *Fig.* 2; mais il y en a d'autres plus solidement établies au-dessus des endroits où la Loire commence à être navigable, comme est celle de Saint-Rambert, ou près le Château de la Baralliere: on les nomme des *Avaloires*; elles consistent en une digue ou chaussée qui traverse le lit de la riviere dans une longueur d'environ cent pieds, & qui a sept à huit pieds d'élévation; aux deux extrémités

de

de cette digue ſont établis des coffres qui peuvent avoir chacun ſix pieds en quarré; la face d'amont eſt fermée par un grillage pour que l'eau traverſe le coffre, & que le poiſſon ne puiſſe en ſortir. A la face de ce coffre, du côté d'aval, il y a une ouverture qui eſt à environ un pied au-deſſus du fond de la riviere; vis-à-vis cette ouverture & en dedans du coffre, eſt ajuſté un goulet qui peut avoir deux pieds de longueur, & qu'on peut comparer à ces entonnoirs qu'on met à l'entrée des naſſes, qui permettent aux poiſſons d'entrer, mais qui les empêchent de ſortir, ou comme on en voit ſur la Planche VIII, *Fig. 4 & 5* : l'eau de la riviere traverſe ces coffres; les Saumons qui aiment les courants rapides entrent dans le goulet, & étant arrêtés par le grillage & le goulet, ils reſtent dans les coffres ou avaloires; quelques-uns ne ſe dirigeant pas vis-à-vis l'ouverture, ſautent par-deſſus l'avaloire, & pour les arrêter on met au-deſſus du coffre un grillage auſſi élevé que la chauſſée.

Enfin il y a au-deſſus des coffres, des trappes fermantes à clef qu'on ouvre pour prendre le poiſſon.

Je parle ſommairement de ces Pêcheries, parce que j'en ai décrit fort en détail qui ſont établies dans le même goût, & même beaucoup mieux.

Outre les Saumons, on prend dans la Loire, & par les mêmes moyens, des Truites les unes à chair blanche, les autres à chair rouge ou Saumonnées, qu'on regarde dans cette riviere comme une eſpece de Saumon, néanmoins on les diſtingue à la couleur des écailles qui ſont communément moins brunes aux Truites qu'aux Saumons & tachetées de rouge, au lieu que les mouchetures des Saumons ſont pour la plûpart noires; la chair de la Truite Saumonnée paſſe pour être plus délicate que celle des Saumons.

Au reſte les Truites reſſemblent aux Saumons, comme je l'ai déja dit, par la façon de vivre, les infirmités, l'inclination qu'elles ont d'entrer dans les rivieres, leur ſéjour dans l'eau douce, le choix qu'elles font des eaux vives, claires & qui coulent rapidement, leur retour à la mer, le nombre & la poſition tant des ailerons que des nageoires; enfin on les prend avec & par les mêmes moyens que les Saumons. Ainſi nous n'avons rien à ajouter à l'égard des Truites à ce que nous avons dit ſur la pêche des Saumons, ſinon qu'elles mordent plus volontiers aux hameçons; je dis plus volontiers, car on prend auſſi quelques Saumons avec des hameçons.

§. 6. Pêcheries du Pont-du-Château ſur l'Allier.

Je ne pouvois pas ignorer qu'il y avoit au Pont-du-Château, en Auvergne, une belle Pêcherie de Saumons; mais les connoiſſances que je m'étois procurées ſur cette Pêcherie étoient trop vagues pour que je puſſe en donner une idée exacte: comptant ſur le caractere obligeant de M. le Comte de Montboiſſier, à qui appartient cette Pêcherie, je n'ai point héſité de m'adreſſer directement à lui pour avoir les éclairciſſements que je déſirois, & il s'eſt porté volontiers à ſatisfaire ma curioſité ſur un objet intéreſſant en lui-même & qui le devient encore plus relativement à mon ouvrage.

Cette Pêcherie, *Pl. XII*, ne retient point le poiſſon; elle ne fait que l'arrêter en lui fermant le paſſage pour remonter la riviere; au moyen d'une digue qui la traverſe, le poiſſon s'y accumule du côté d'aval en ſi grand nombre, que quand la Pêcherie eſt en bon état, on y prend année commune entre quatre & cinq mille Saumons.

Cette Pêcherie conſiſte donc uniquement en une digue qui traverſant la riviere, arrête les Saumons qui veulent la remonter; & quand il y en a un nombre de raſſemblés au-deſſous de la digue, on les pêche avec des ſaines.

La largeur de l'Allier au Pont-du-Château eſt d'environ ſoixante-dix-ſept toiſes; on n'en a repréſenté qu'une partie ſur la Pl. XII: elle eſt traverſée par un pont; *A, A* en indiquent les piles, *B C D E F*, eſt une partie de la digue qui forme la Pêcherie: elle étoit autrefois droite dans toute ſa longueur, comme on voit en *BC*; mais les grandes eaux de 1772, en ayant renverſé une partie, M. le Comte de Montboiſſier, en faiſant reconſtruire ce qui étoit tombé, l'a fait former en portions cintrées ſur leur plan & ces parties *C D, D E, E F*, s'appuyent ſur les contre-forts *CD, EF*. On a repréſenté en *G H* une partie de cette digue deſſinée ſur une plus grande échelle. On voit en *I* une coupe tranſverſale de cette digue par la ligne ponctuée *a b*; l'épaiſſeur *c d* à ſon empatement, ou au niveau du terrein, eſt de neuf pieds; ſa hauteur *c e* au-deſſus du fond de la riviere, non compris les fondations, eſt de ſept pieds.

Elle eſt conſtruite en maçonnerie revêtue de palles planches *d e* du côté d'amont, & ces planches au haut de la digue en *e* excedent d'un bon pied la maçonnerie du côté d'aval, non-ſeulement pour éloigner la chûte de l'eau de la maçonnerie qui en ſeroit endommagée, mais encore afin que les Saumons n'ayent pas tant de facilité pour ſauter par-deſſus la digue; l'eſpace *FK*, n'eſt fermé que par un grillage ou des barreaux qui s'appuyent ſur une forte piece de bois: l'eau traverſe le grillage; mais les poiſſons ne peuvent y paſſer.

Cette coulée d'eau *FK*, eſt deſtinée à laiſſer la navigation libre, lorſqu'on fait des réparations à l'écluſe *M*, qui a quinze pieds de lar-

geur, & qui ſert communément au paſſage des bateaux. Quand, pour quelque cauſe que ce ſoit, l'écluſe *M* n'eſt pas en état de ſervir à cet uſage, on ôte le grillage, & la navigation ſe fait par *KF*.

L'eſpace *NO* qui a ſix toiſes de largeur forme une coulée d'eau pour faire tourner les moulins *PQ*, & les pilots qu'on voit depuis *N* juſqu'en *O* ſervent de garde pour empêcher les glaçons d'endommager les roues des moulins.

Les Saumons qui paſſent de la Loire dans l'Allier, & qui remontent cette riviere, principalement depuis le mois de Décembre juſqu'à la fin de Mai, étant arrêtés par la digue s'accumulent en quantité au-deſſous, où les Pêcheurs les prennent aiſément avec une ſaine & de petits bateaux.

Quand les eaux ſont baſſes dans l'Allier, il ne paſſe point d'eau par-deſſus la digue; lorſque les eaux ſont aſſez fortes pour que la navigation ſe faſſe aiſément, il paſſe par-deſſus une nappe d'eau aſſez mince qui fait une caſcade agréable; mais lorſque les eaux ſont groſſes, la nappe eſt épaiſſe, & ſouvent les Saumons en profitent pour franchir la digue, ſur-tout l'été; alors il en paſſe aſſez pour en fournir au haut de la riviere.

On ſe preſſe de prendre les Saumons auſſi-tôt qu'on en apperçoit auprès de la digue; car on prétend que quand ils ont tenté inutilement de franchir cet obſtacle, pluſieurs prennent le parti de deſcendre la riviere, qu'ils ſe retirent dans des anſes, & ne reviennent plus à la digue; ſi cela eſt, c'eſt autant de diminué ſur le produit de la Pêcherie.

Quoique nous ayons fixé la ſaiſon de la pêche depuis le mois de Décembre juſqu'à la fin de Mai, on prend de temps en temps quelques Saumons le reſte de l'année avec l'épervier ou autrement.

On dit communément que les Saumons qu'on prend au Pont-du-Château n'ont point d'œufs : le ſieur de Lavau qui régit cette Terre depuis plus de vingt ans, dit qu'ils en ont; mais que quand les Saumons arrivent à la digue, les œufs ſont ſi petits que tous enſemble ne font pas un volume plus gros que le pouce; au lieu que quand ils ont reſté quelques mois en riviere, cette maſſe d'œufs augmente tellement qu'elle peſe quelquefois plus de deux livres; & tant qu'ils ſont en riviere ils remontent continuellement vers la ſource.

Suivant le même Obſervateur, les Saumons ſont gras en arrivant de la mer; mais ils maigriſſent dans la riviere; de ſorte qu'un Saumon, qui en Décembre peſoit 20 livres, n'en peſe pas plus de 12 quand il a reſté dans la riviere juſqu'en Mai. Je ne penſe pas qu'on puiſſe d'après cette remarque dire que l'eau douce eſt pernicieuſe pour les Saumons; car quand ils arrivent à la digue bien gras & de bonne qualité, ils ont fait une grande route dans l'eau douce; mais ils ſe déchargent de leurs œufs dans la riviere, & je crois que c'eſt la maladie du frai qui eſt la cauſe de leur maigreur.

Le ſieur de Lavau dit que tous les Saumons qu'on prend à cette Pêcherie ſont à-peu-près d'une même couleur; que quelquefois on en prend d'auſſi gros que les autres qui ſont noirs & aveugles. A l'égard des taches, elles ſont toutes noires. Le même Obſervateur dit qu'il a vu quelques Bécards qui étoient fort gros; ils ne peſoient que 24 livres: ils en auroient peſé plus de 40 s'ils avoient été gras, pendant que les autres Saumons les plus gros ne peſent que 32 livres; mais ces Bécards ſont bien rares, puiſqu'il n'en a pas vu plus de 10 entre plus de 40 milliers qui lui ont paſſé par les mains: il ajoute qu'ils ont des taches rouges ſur la tête.

On pêche peu de Truites dans l'Allier: le ſieur de Lavau dit qu'elles ne s'y plaiſent pas, parce que le fond eſt d'un ſable limonneux; cependant on en prend quelques-unes qui peſent depuis une demi-livre juſqu'à une livre.

Les poiſſons de cette riviere qu'on nomme *Tocans*, ont depuis quatre pouces juſqu'à quatre pouces & demi de longueur entre tête & queue : M. de Lavau dit que leur tête eſt différente de celle des Saumons; qu'ils n'ont jamais d'œufs dans le corps, mais bien de la laite; en un mot, il juge que ce ne ſont point des Saumonneaux, mais un poiſſon qui ne devient jamais gros : on peut ſe rappeller ce que nous avons dit à ce ſujet.

M. de Lavau penſe que l'Ombre ne ſe plaît pas plus dans l'Allier que les Truites, & qu'on n'en prend qu'accidentellement. On ne peut prendre ni les Ombres ni les Truites avec la ſaine aux Saumons; les mailles en ſont trop grandes.

Les Tocans ſe prennent en deſcendant la riviere en différentes ſaiſons; mais particuliérement dans le mois d'Avril.

Les Saumons qu'on prend depuis le mois de Décembre juſqu'en Février, ſont fort gros, ils peſent de vingt à trente livres; ceux qui arrivent depuis Février juſqu'à la fin de la pêche ne peſent que de ſept à dix livres, quoiqu'ils ſoient gros & très-bons : il s'agit ici de ce qui arrive le plus communément; car on en prend quelques gros dans la ſaiſon des petits, mais très-rarement : tous ces Saumons ſe conſomment frais, & on en tranſporte juſqu'à quarante lieues.

Article VI.

De la Pêche des Saumons & de la Truite en Aunis & en Angoumois.

En général les rivieres de cette Province ne ſont abondantes ni en Saumons ni en Truites; il eſt bien rare de prendre des Saumons dans la Charente, apparemment parce que cette riviere eſt très-vaſeuſe. On prend des Truites dans des petites rivieres qui s'y déchargent, ſur-tout auprès de ſa ſource; de ſorte que la plûpart de celles qu'on mange à Rochefort, & à la Rochelle, viennent de la Saudre, riviere aſſez large, qui a peu de profondeur, & qui n'a que trois ou quatre lieues de cours; elle eſt à trois lieues de Rochefort, & à ſix ou ſept lieues de la Rochelle; elle ſe décharge dans l'Océan entre la Tumblade & le Fort de Chapu. Une petite ſaine tirée par un traverſier, eſt preſque la ſeule pêche qui y ſoit en uſage.

Pêche de la Truite dans la riviere de la Touvre, en Angoumois.

Cette riviere qui n'a qu'une lieue & demie de cours, fournit tant d'eau qu'elle porte bateau dès ſa ſource, & forme dans toute ſon étendue un canal d'à-peu près ſoixante toiſes de largeur; elle eſt rapide, peu profonde, & dans ſes crues, qui ſont rares, ſes eaux ne hauſſent que d'un pied & demi au plus; elle eſt très-poiſſonneuſe, ſur-tout en Truites, en Anguilles & en Ecreviſſes; elle fait mouvoir les machines de la Forge de Ruelle, pluſieurs moulins à bled & des martinets, & ſe décharge dans la Charente.

La pêche des Truites y commence à la fin d'Avril & finit en Décembre. Quand les eaux ſont troubles, on en prend comme en beaucoup d'autres endroits avec l'épervier, le trémail, & un petit filet en forme de poche, qu'on nomme *Goutte*; ainſi qu'avec un trémail délié que j'ai décrit, & nommé *Araignée*: on en prend auſſi beaucoup à l'hameçon. Comme cette façon de pêcher eſt la plus intéreſſante, je vais en dire quelque choſe, quoique j'aye déja eu occaſion d'en parler.

Les lignes qui ſont de crin ont quatre braſſes de longueur; on ajuſte au bout un haim garni d'un inſecte dont on ſait que les Truites ſont fort avides: c'eſt ſouvent un Papillon éphémere qui paroît en Mai & diſparoît en Juin; pendant ce temps, il eſt ſi abondant que toute la riviere en paroît couverte; & comme la plûpart des poiſſons en font une grande conſommation, on l'appelle *la Manne des poiſſons*; les Truites non-ſeulement en ſaiſiſſent beaucoup de ceux qui ſont ſur l'eau, mais elles ſautent plus d'un pied au-deſſus pour en attraper.

Comme on n'a pas toujours de ces inſectes, les Pêcheurs en font d'artificiels avec du duvet de poules & de la ſoie de différentes couleurs.

Et comme principalement pour la pêche de la Truite, il faut que les appats ſoient dans un mouvement continuel, les Pêcheurs adroits ne les plongent point dans l'eau, ils ne font que les agiter près de la ſurface, ainſi que le fait le Pêcheur *G*, *fig. 1*, *Pl. XV*, premiere Partie. Lorſque nous parlerons de la pêche de la Truite en Guyenne, nous aurons encore occaſion de rapporter des détails intéreſſants ſur cette façon de pêcher.

Nous avons donné au commencement de cette Section, Chap. III, une ample deſcription des Truites de la Touvre; & nous avons dit qu'elles ſont très-bonnes: auſſi les eaux de cette petite riviere ſont-elles fort vives.

Article VII.

Pêche des Saumons & des Truites dans la Gaſcogne & le Pays des Baſques.

On a vu de belles Pêcheries de Saumons établies dans différentes Provinces du Royaume, & particuliérement en Bretagne; quoique celles de la Guyenne n'ayent pas exigé autant de dépenſe pour leur établiſſement, elles n'en méritent pas moins l'attention des amateurs de la pêche, & ne ſont pas moins d'honneur à ceux qui les ont imaginées. En général on peut en diſtinguer de deux eſpeces, ſavoir celles qui ſe pratiquent ſur les grandes rivieres, par exemple celle de Bayonne, l'Adour, la Nive, &c. & les Pêcheries qui ſont établies ſur les petits ruiſſeaux ou courants d'eau, qu'on nomme *Gaves*. Nous allons commencer par rapporter ce qui ſe pratique ſur les grandes rivieres; nous détaillerons enſuite les façons de pêcher ſur les petites; & enſuite les Pêcheries qu'on établit dans les Gaves, & qu'on nomme *Naſſes*. Nous avons déja fait remarquer

que les Saumons & les Truites paſſent de la mer dans les grandes rivieres ; & que ſi chemin faiſant, ces poiſſons rencontrent des ruiſſeaux dont les eaux ſoient très-vives & qui coulent avec plus de rapidité, ils abandonnent les grandes rivieres pour y entrer ; pendant que ſouvent d'autres poiſſons, comme les Aloſes, les Lamproies &c. continuent leur route ; cela fait qu'en remontant les grandes rivieres, on trouve d'autant moins de Saumons, qu'il y en a plus qui ont entré dans les ruiſſeaux.

Les pêches qu'on pratique ſur les grandes rivieres de Guyenne, différent peu de celles dont on fait uſage pour prendre d'autres eſpeces de poiſſons ; ainſi nous nous contenterons d'en donner une légere idée.

On ſe ſert pour prendre les poiſſons ſur les grandes rivieres de deux ſortes de filets, l'un qu'on nomme *Traîne*, eſt un filet de chanvre qui a 90 braſſes de longueur & trois de chûte ; ſes mailles ſont aſſez larges pour ne pas retenir les petits poiſſons ; il eſt leſté & flotté, & de plus ſoutenu par des lignes à une corde où ſont attachées de groſſes flottes de liege, I. Partie, ſeconde Section, *Pl. XXXVI*, *fig.* 3, au moyen de quoi on peut l'établir à une plus grande ou à une moindre profondeur, ſuivant le lieu où ſe tient le poiſſon, ce qui dépend communément de la chaleur ou du froid ; cependant il ne faut pas qu'il ſoit éloigné de la ſurface de l'eau, où au moyen du leſt il ſe tient dans une ſituation verticale ; à chaque bout il y a des halins qui ont trente braſſes de longueur ; quatre hommes s'aſſocient ordinairement pour faire cette pêche : un ſe tient au bord de la riviere, & retient un des halins ; les trois autres ſe mettent dans un petit bateau avec le filet ; deux rament pour traverſer la riviere, & le troiſieme jette le filet à l'eau le plus promptement qu'il peut ; enſuite les rameurs décrivent une portion de cercle, regagnent le bord de la riviere & s'approchent peu-à-peu de celui qui eſt reſté à terre ; enfin ceux du bateau s'étant débarqués, deux ſe mettent ſur chaque halin, & tirent le filet à terre pour prendre le poiſſon qui s'y eſt laiſſé renfermer : pendant que ces quatre hommes tirent à terre leur filet, quatre autres avec un pareil filet & un autre chalan, font la même manœuvre ; ce que les Pêcheurs continuent ſucceſſivement jour & nuit, depuis deux heures après le deſcendant de la marée, juſqu'à deux heures avant le plein de la mer ; car lorſque la mer eſt pleine, il ne leur eſt plus poſſible de tirer leur filet à terre. Pendant l'intervalle de temps que la marée oblige d'interrompre la pêche, les Saumons ont la liberté de remonter dans la riviere.

Quoique ces filets, qui ſont de grandes ſaines, coûtent environ 300 liv., M. de la Courtaudiere me marque qu'il y en a au moins ſoixante depuis Bayonne juſqu'à Peyrehorade, en remontant l'Adour du côté de Gourgade & de Lanne.

La ſaiſon de la montée dans cette riviere eſt principalement en Mars, Avril & Mai.

On pêche encore les Saumons & les Truites avec un filet en trémail que les Pêcheurs nomment *Brejon*, & les Provençaux *Bregin* ; il a trente braſſes de longueur ſur cinq à ſix pieds de chûte ; les mailles des hamaux ont cinq à ſix pouces d'ouverture en quarré, pour que les plus gros Saumons puiſſent y paſſer ; mais l'ouverture des mailles de la flue n'eſt que d'un pouce & demi ou deux pouces : ce filet eſt leſté & flotté ; on attache à un des bouts une ligne menue, au bout de laquelle on amarre une courge ou une veſſie qui flotte ſur l'eau : ces ſortes de bouées ſervent de ſignal. Le bregin de Provence eſt décrit premiere Partie, Section ſeconde page 150, *Pl. XLIII* & *XLIV*.

Deux hommes ſe mettant dans un petit chalan, conſervent une ligne déliée qui eſt attachée au bout du filet oppoſé à celui où eſt la courge ; le filet *A B* dérive de concert avec le bateau, *Pl. VI. Fig.* 2 ; la courge fait connoître ſi le filet eſt attaché à quelque ſouche ou à quelque roche, & auſſi par ſes mouvements s'il y a un poiſſon un peu gros de pris ; en outre, la ligne qui eſt attachée au bout du filet oppoſé à celui où eſt la courge, fait ſentir au Pêcheur qui la tient, les ſecouſſes que le poiſſon donne au filet ; il en avertit ſon camarade qui ſe rend à l'endroit où il juge qu'eſt le poiſſon ; & tenant dans une main un croc de fer, il tire cette partie du filet dans ſon chalan, & auſſi-tôt qu'il apperçoit le poiſſon, il le ſaiſit avec ſon croc, & l'amene à bord.

Quand la pêche eſt finie, les Pêcheurs vont étendre leurs filets à terre pour les ſécher, & ils réparent les mailles qu'ils ont rompues avec le croc qui leur a ſervi à tirer le poiſſon. On voit par ce que nous venons de dire, que les Saumons ſe prennent dans les grandes rivieres de la Guyenne avec des nappes ſimples, ou un tremail, à peu-près comme dans la Loire.

M. de la Courtaudiere m'écrit qu'il remonte des Saumons dans les petites rivieres voiſines de Saint-Jean-de-Luz ; & que dans la ſaiſon, les Meûniers en font la pêche avec des ſaines qui n'ont que 24 braſſes de longueur ſur quatre de chûte au milieu ; mais elles ſe rétréciſſent d'une braſſe & demie vers les extrémités ; les mailles ont plus ou moins d'ouverture, ſuivant les eſpeces de poiſſons qu'ils ſe propoſent de prendre ; car dans le commencement de la montée, ils prennent des Saumons qui peſent

quatorze

quatorze à quinze livres, & quelques-uns trente; & vers la fin de la saison la plûpart ne pesent que huit livres; les Truites sont moins grosses, & les Tocans n'ont souvent que cinq à six pouces de longueur.

Les Pêcheurs Basques pensent, comme plusieurs autres, que beaucoup de Saumons montent par paires pour déposer leurs œufs, & ce qui justifie cette assertion, c'est que vers la source des petites rivieres, ils tendent sur le fond des trappes de fer, dans les endroits où ils jugent que les Saumons vont déposer leurs œufs, & où ils apperçoivent des sillons préparés pour les recevoir; ils prennent assez souvent sous ces trappes deux Saumons, un mâle & une femelle: ils ajoutent que les femelles sont très-maigres après leur ponte, & qu'elles descendent pour tenter de gagner la mer.

Ils assurent encore, que les Truites, au sortir de la mer, ont une couleur roussâtre, & qu'en remontant dans les rivieres elles bruniſſent sur le dos; que les unes & les autres ont des marques blanchâtres sur le dos, & plus blanches sous le ventre; au reste, ils ne savent pas distinguer à la seule inspection les mâles d'avec les femelles.

Les Meûniers prennent encore des quintaux de petits Tocans, dans des coffres, *Pl. VIII*, *Fig. 1*, qu'ils placent dans l'Adour. Nous avons parlé fort en détail de cette façon de pêcher qu'on pratique en Bretagne.

Sur les ruisseaux qui tombent des Pyrenées, il y a des Tocans plus petits que des Sardines, & pas plus gros que le petit doigt; ils ne se vendent que trois à quatre sols la livre. On pense généralement que cet abus dépeuple l'Adour des Saumons, dont le commerce étoit d'autant plus avantageux qu'il s'en faisoit tout l'hiver, & pendant le Carême, un transport considérable à Madrid; & dans certaines circonstances on en a vu vendre jusqu'à cinquante écus; l'été on les saupoudroit de sel. Il suit de là, que les Basques regardent les petits poissons qu'ils nomment Tocans, comme de jeunes Saumons.

J'ai déja dit plusieurs fois qu'entre ces petits poissons qui descendent les rivieres abondantes en Saumons & en Truites, qu'on nomme Tocans, & ailleurs Saumonneaux, je croyois y avoir distingué de jeunes Saumons, & de petites Truites. J'ai reçu une lettre de M. de la Lanne, qui m'écrit de Dax, que les Pêcheurs des Gaves distinguent deux especes de Tocans; que ceux qu'ils appellent fins, *Pl. I. Fig. 3*, proviennent des Saumons; qu'ils ont des taches de différente grandeur, & distribuées comme je l'ai dit dans la description du Saumon: qu'il y a d'autres Tocans, *Pl. III*, *Fig. 1*, qui proviennent des Truites; qu'ils ont beaucoup plus de taches, plus grandes & distribuées comme je l'ai dit à la description de la Truite. Il suit de là, que, comme je l'ai pensé, la plûpart des petits poissons qui descendent les rivieres, proviennent des Saumons & des Truites qui y ont frayé. Je n'ai point dissimulé qu'on pense différemment en quelques endroits; mais si l'on fait attention à ce que je rapporte dans ce Chapitre, & dans celui où il a été question des Tocans, je crois que l'on conviendra que le sentiment le plus commun est celui que j'ai adopté.

Il suit encore de ce que nous avons dit plus haut, qu'on feroit bien de mettre une Police sur les coffres à Saumon, par laquelle au lieu de les supprimer, comme quelques-uns l'ont proposé, on obligeroit les Meûniers d'y faire des ouvertures assez grandes pour laisser les petits poissons, qui se vendent à si vil prix, s'échapper; il est probable qu'on parviendroit ainsi à rétablir une branche de commerce qui n'est pas à négliger pour cette Province.

On prend encore dans les petites rivieres des Truites avec de petits verveux, premiere Partie, seconde Section, *Pl. XV*, ou avec de petites nasses d'osier, telles que nous en avons représenté premiere Partie, seconde Section, *Pl. XVII*, particuliérement celle qui est cotée, *Fig.* 4. On fait encore usage des paniers à bonde, *Fig.* 5, qu'on place aux ouvertures des chaussées; mais dans la saison de la montée des Saumons & des Truites, il faut présenter l'ouverture du côté d'aval; on peut mettre dedans quelque appât pour attirer les Truites.

Nous avons dit en plus d'un endroit qu'on prend beaucoup de Truites dans les rivieres avec des haims, & sur-tout à la canne, comme nous l'avons représenté premiere Partie, premiere Section, *Pl. XV*, *Fig.* 1, en *G*: on pratique beaucoup cette pêche en Guyenne. La Truite est si vorace qu'on a de quoi choisir pour les appâts; tout lui est bon; des insectes, des crustacées, des vers de terre, de petits poissons, notamment les Chabots, Gardons, Limasses, Chevrettes, des Vérons, dont ils sont très-friands, & d'autres poissons, pourvu qu'ils ne soient pas trop gros. Nous avons déja dit à la premiere Partie, premiere Section, qu'il étoit bon de tenir les vers pendant une huitaine de jours dans une boëte avec de la mousse & un peu de sucre en poudre fine, ayant soin de renouveller la mousse de temps en temps: par cette préparation, ils se vuident, ils se raffermissent, restent plus long-temps en vie, & deviennent beaucoup meilleurs pour amorcer: à l'égard des insectes, on doit préférer ceux qui sont gros, & qui ont des couleurs vives. Les Pêcheurs du Pays des Basques amorcent aussi avec des insectes artificiels qui imitent, le mieux qu'ils peuvent, les natu-

rels ; ils emploient pour cela de la soie de différentes couleurs, des plumes, du duvet, même des fils d'or & d'argent.

On peut consulter sur la façon de faire ces insectes artificiels, ce que nous en avons dit premiere Partie, premiere Section, *pag.* 46 & suivantes jusqu'à 67, & la Planche XVI. J'ai dit à l'endroit que je viens de citer que ceux qui font usage de ces appâts artificiels, en changent dans les différentes saisons de l'année pour imiter les insectes qui paroissent dans ces saisons; mais un Amateur de la pêche aux Truites m'a dit, qu'effectivement on faisoit bien de varier les couleurs qu'on donne à ces insectes; & que c'étoit moins pour s'en servir en différentes saisons de l'année que pour employer des uns & des autres à différentes heures du jour ; que l'on se servoit des couleurs les plus vives lorsqu'il faisoit obscur, réservant les couleurs plus sombres pour un temps plus clair.

Nous avons donné, premiere Partie, premiere Section, page 29, la description d'un insecte qui se trouve aux racines de glayeul, & qui passe pour un excellent appât.

Si l'on joint à ce que nous avons dit dans cette seconde Partie, seconde Section, ce qui se trouve à la premiere Partie, premiere Section, sur la pêche aux haims, & principalement sur celle à la canne, à l'endroit que nous avons cité, je crois qu'on aura de quoi se satisfaire ; j'ajouterai seulement que pour prendre les Tocans, on prétend que rien n'est meilleur que ces petits papillons éphémeres, dont nous avons parlé à l'occasion de la pêche de la Truite dans la Touvre en Angoumois ; & pour les imiter, on prend des plumes de la gorge de très-vieilles volailles. Les Pêcheries qui méritent le plus d'être décrites, parce qu'elles sont particulieres aux courants d'eau qui viennent des Pyrenées, & qu'on nomme *Gaves* dans cette Province, sont celles qu'on appelle *Nasses*.

§. 1. *Des Nasses de la Guyenne.*

Outre les détails que m'a fournis M. de la Courtaudiere pour la pêche des Saumons dans l'Adour, il a bien voulu me donner la description que je vais rapporter de la nasse d'Andaye & d'Iron, *Pl. X*, *Fig.* 4, qui sont établies sur la riviere de Bidassoa. Pour faire cette nasse, on traverse tout le lit de la riviere par des files de pieux qui font des angles saillants & rentrants, comme on le voit à la Figure 4; *A*, sont des pieux de douze à treize pieds de longueur, & de huit pouces de circonférence ; ils sont enfoncés dans le sable d'environ six pieds, & sont à trois pieds les uns des autres; les intervalles *C*, *C*, *C*, &c. qui sont entre ces pieux sont remplis par un grillage ou espece de caillebottis, dont les ouvertures sont d'environ deux pouces en quarré pour fermer le passage aux gros poissons qui voudroient remonter la riviere, sans interrompre l'écoulement de l'eau : ces grillages portent sur le sable, & sont liés haut & bas aux pieux par de bonnes cordes : on peut les faire avec des perches, comme on le voit en élévation aux Figures 1 & 2 même Planche.

Il y a en *B* une ouverture de treize à quatorze pieds pour le passage des Gabares, Chaloupes, &c. il n'y a point de pieux ni de grillage en cet endroit ; mais pour arrêter le poisson, ainsi qu'aux endroits où il y a des perches, on plante dans le fond de petits piquets qui entrent assez profondément dans le sable ; ils ne s'élevent pas beaucoup au-dessus du fond, parce qu'il faut que les Chalands passent par-dessus sans les toucher; mais on attache à ces piquets des rames d'épines qui forment comme une haie seche assez épaisse & qui s'éleve un peu plus que les piquets, parce que ces épines pliantes n'arrêtent point la Navigation, & n'endommagent point les Chalands. Le passage *B* est ainsi fermé par en bas, & pour le fermer par le haut même à la pleine mer, on place par le travers *D D* un bout de gros mât, auquel on attache pareillement de grosses épines qui descendent en dessous & joignent le fascinage qui est arrêté aux piquets du fond de la riviere : ce gros bout de mât *D D* flotte sur l'eau, & fait fonction de bouée. Il y a à chaque bout de ce tronçon de mât un gros & fort piton, qui y est fortement attaché ; & au travers de l'anneau de chacun de ces pitons, il passe une corde, dont un bout est attaché au bas, & l'autre au haut des deux pieux *D D* qui bordent la claire-voie, par ce moyen le mât peut descendre lorsqu'un Chaland se présente au passage, & par sa légéreté remonter pour reprendre sa place, faisant dans l'un & l'autre cas un mouvement à-peu-près vertical ; car les cordes ne leur permettent pas de se déranger, ni vers le haut, ni vers le bas de la riviere ; quand il se présente une Gabare, elle fait descendre le mât & plier les épines; & quand elle est passée le mât remonte à sa place, les épines se redressent, & la passée est fermée aux Saumons sans qu'on soit obligé de faire aucune manœuvre.

Les Saumons qui ne peuvent franchir cette barriere s'accumulent auprès du côté d'aval, & les Pêcheurs avant la pleine mer donnent un coup de saine pour les prendre ; ils ont à cet effet deux Gabares de vingt-cinq à trente pieds de long, de sept à huit de large, équipées de trois à quatre hommes ; ils se tiennent en *E* s'ils veulent tirer le filet sur la terre d'Espagne, & en *F* s'ils se proposent de le tirer sur la terre de France; car cette riviere appartient à l'une & à l'autre

Puiſſance. Donnons un exemple, & pour cela ſuppoſons que les Pêcheurs veuillent tirer ſur la terre d'Eſpagne : une des Gabares qui reſte en *E* tient un des halins du filet, & demeure à ſa place ; l'autre qui a le filet à ſon bord fille à la rame ſuivant une ligne à-peu-près parallele à la naſſe ; elle eſt indiquée par des points ; à meſure qu'ils mettent le filet à l'eau, ils jettent des pierres à l'avant, & battent l'eau avec des perches pour faire gagner le large aux Saumons qui ſe ſont raſſemblés auprès de la naſſe ; ceux qui ſe trouvent au bord de l'eau, jettent auſſi des pierres pendant que la ſeconde Gabare ſuit la ligne ponctuée pour venir en *F* du côté de France : la premiere qui étoit reſtée en *E* deſcend le long de la côte d'Eſpagne ; l'autre deſcend en même temps le long de la côte de France, en traverſant la riviere un peu en biaiſant ; elles viennent toutes deux ſe réunir à la terre d'Eſpagne, à environ quatre cents braſſes de la naſſe : pendant que la ſeconde Gabare traverſe la riviere, les gens de cette Gabare battent l'eau avec de longues perches pour engager le poiſſon à regagner le haut de la riviere, afin qu'ils donnent dans le filet ; alors ces deux Gabares ayant gagné la côte d'Eſpagne, étant environ à douze braſſes l'une de l'autre, tous les Pêcheurs mettent pied à terre, continuent à tirer le filet en ſe rapprochant l'un de l'autre, & enfin travaillent de concert pour l'amener à terre & prendre le poiſſon.

Tant que les poiſſons ſe ſentent dans la grande eau, ils ne s'agitent pas beaucoup ; mais quand l'eau diminue, ils eſſayent de s'élancer par-deſſus le filet, & le briſeroient, ſi les Pêcheurs n'eſſayoient pas de doubler le filet pour les envelopper ; & auſſi-tôt qu'ils le peuvent, ils les aſſomment à coups de maſſe.

Cette naſſe appartient & eſt faite en commun par les habitants d'Andaye & d'Iron qui en partagent le revenu ; car une moitié de la riviere de Bidaſſoa appartient par les Traités à la France, & l'autre à l'Eſpagne.

Il y a au fond de cette riviere une autre naſſe à-peu-près ſemblable à celle que nous venons de décrire ; elle appartient aux habitants de Biriatou, Paroiſſe de France, & à ceux de Fontarabie, dépendante de l'Eſpagne ; mais la Pêcherie d'Andaye eſt bien meilleure, parce que l'autre qui eſt au-deſſus n'a que les poiſſons qui ont échappé à la premiere.

Je ſavois bien qu'outre les naſſes qui ne font qu'arrêter le poiſſon dans ſa route, comme celles d'Iron & d'Andaye, dont je viens de donner la deſcription d'après les Mémoires de M. de la Courtaudiere, il y en avoit de droites & d'anguleuſes, où l'on ménageoit quelques ouvertures pour y placer une huche ou un panier en verveux qui retenoient les poiſſons qui y entroient ; mais on conçoit que ces Pêcheries ou naſſes, ne conviennent point dans les endroits où il remonte beaucoup de Saumons & de Truites, parce qu'il faut avoir une grande étendue pour contenir beaucoup de poiſſons, lorſqu'ils remontent par flots. Ayant appris que la naſſe de Peyrehorade étoit de ce genre, & une des mieux établies de la Province, je priai M. le Préſident de Borda * de m'en procurer une bonne deſcription ; il a bien voulu agréer ma propoſition, & les Mémoires qu'il m'a envoyés ſont ſi précis, ſi clairs & ſi bien rédigés, que je me trouve en état de donner une idée juſte de cette belle naſſe. Elle eſt formée de deux files paralleles de perches en zig-zag qui traverſent tout le lit du Gave ; ces files de barreaux ſont cotés *A B*, *A B*, *D C*, *D C*, *&c.* ſur la Planche X, *Fig.* 3. On voit qu'elles forment des angles ſaillants & des angles rentrants ; ces grillages ſont interrompus en *E E* pour laiſſer paſſer les bateaux ; mais quand il ne s'en préſente pas, cette ouverture eſt fermée par des faſcines qu'on lie très-fermement les unes avec les autres, par de fortes harts faites ordinairement avec des ſarments de vigne ſauvage ; & ces faſcines ſont aſſez longues pour s'étendre depuis le fond de la riviere juſqu'au-deſſus de la ſurface de l'eau.

Il n'y a point d'ouvertures aux angles ſaillants *A*, ni aux angles rentrants *B*, du côté d'amont indiqué par *G* ; il n'y en a point non plus aux angles ſaillants *C* du côté d'aval indiqué par *H* ; mais les angles rentrants *D*, de ce côté d'aval, ſont ouverts à leur ſommet pour donner paſſage aux Saumons, qui, par le moyen de ces ouvertures, peuvent entrer entre les files de grillages *A B*, *A B*, *D C*, *D C*, *&c* ; il faut prévenir qu'ils ne ſortent pas par les ouvertures qui leur ont permis d'entrer, principalement parce que vis-à-vis chaque entrée *D*, on met un pieu *p*, à peu-près à l'endroit où ſe rencontreroient les grillages *C D*, ſi on les prolongeoit comme aux angles *B*. Les Saumons qui s'efforcent de remonter le Gave, contournent ce pieu, & paſſent entre les deux cloiſons *B A*, *C D* ; & ſoit qu'ils ſoient arrêtés ou effarouchés par le pieu *p*, ils ſe portent ou dans l'angle *A* ou à celui *B* ; étant ainſi renfermés, les Pêcheurs les prennent avec une truble à-peu-près ſemblable à celle *d*, *Pl. VI*, *Fig.* 3.

Les côtés *A B* ont à-peu-près cinquante pieds de longueur, & l'eſpace compris entre les files de grillage eſt de huit ou dix pieds ; comme l'eau s'échappe entre les barreaux, cet établiſſement réſiſte au courant, quoiqu'il ſoit aſſez rapide pour renverſer la naſſe

* Correſpondant de l'Académie Royale des Sciences.

ſi elle s'oppoſoit à ſon paſſage, ou pour s'ouvrir un nouveau lit ſur les côtés. Les barreaux verticaux ſont liés ſur d'autres qui ſont horiſontaux; & comme ces barreaux ſont à un pouce & demi les uns des autres, les petits poiſſons peuvent s'échapper, & probablement il y paſſe beaucoup de Saumonneaux & de Truitelles.

On remarque à cette naſſe deux ſaiſons pour le paſſage des Saumons; la premiere commence quelquefois dès le mois de Décembre; mais elle n'eſt bien établie qu'à la mi-Février, & elle dure juſqu'à la fin d'Avril; les Saumons qui montent alors peſent depuis douze juſqu'à quarante & quarante-cinq livres; dans cette même ſaiſon, il remonte quelques Truites qui peſent depuis quatre juſqu'à neuf livres.

Le ſecond paſſage des Saumons commence au mois de Juillet, & dure juſqu'à la fin d'Août: ces poiſſons ſont ſemblables aux autres; mais ils ne peſent que ſept à huit livres: on les nomme *Garbaillots;* ils ſont plus délicats que les gros; quelques-uns penſent que ce ſont des Ombres-Chevaliers, & ils indiquent la fin de la pêche des Saumons. Il s'amaſſe à cette naſſe beaucoup de Tocans du côté d'amont; il en retourne beaucoup à la mer quand il vient des débordements, parce qu'alors on ne peut faire aucune pêche: il deſcend auſſi des Saumons du haut du Gave; mais comme ils ont frayé, ils ſont maigres, & on n'en fait aucun cas.

Il y a bien d'autres naſſes que celles que nous venons de décrire; il y en a une ſur le Gave de Pau qui paſſe à Orthez; une ſur le Gave de Sarrance qui paſſe à Sordes, & quantité d'autres. En général ces naſſes ſont d'un bon revenu; mais elles exigent de grandes réparations; de ſorte qu'une naſſe qui produit 12000 livres, exige communément pour 6000 livres de réparations; & il arrive de temps en temps des débordements qui font tant de dommages que le produit de la naſſe ne ſuffit pas pour les réparer; la naſſe de Peyrehorade eſt, comme nous l'avons dit, la plus belle & la plus avantageuſe; il y a auprès un réſervoir, dans lequel on conſerve juſqu'à quarante quintaux de Saumons, qu'on ne vend que quand ce poiſſon eſt cher; les Marchands qui viennent d'Auch, de Toulouſe, de Saragoſſe en Eſpagne, étant aſſurés d'y pouvoir faire leur charge, y viennent quand ils n'en ont point trouvé dans d'autres naſſes; & pour cette raiſon, ils le payent plus cher; ils le chargent frais, & le vendent de même; mais quand ils ſont ſurpris en chemin de tonnerre & de pluie, ils ſont obligés de les ſaler, ſur-tout ceux qui vont à Saragoſſe.

M. de la Courtaudiere me marque qu'on aſſure que toutes les Truites qu'on prend depuis la mer juſqu'aux montagnes ſont ſaumonnées; & que celles qu'on prend à Baigorry, ont les unes, des taches blanches, les autres des taches noires, & qu'il n'eſt pas aiſé de diſtinguer à la ſeule inſpection une Truite ſaumonnée & un Saumon de même groſſeur; qu'on ne peut diſtinguer les mâles des femelles, qu'en leur preſſant le ventre; les mâles rendent une limphe laiteuſe; celle que rendent les femelles eſt jaunâtre ou ſanguinolente.

Les Pêcheurs aſſurent encore que les Saumons qui paſſent de la mer dans les rivieres, ont moins d'œufs que quand ils y ont ſéjourné du temps.

ARTICLE VIII.

Pêche des Truites à la Fontaine de Vaucluſe, dans le Comtat Venaiſſin.

J'AI prévenu plus haut qu'on prend ſi rarement des Saumons dans la Méditerranée, qu'on peut dire que ce poiſſon eſt particulier à l'Océan & aux Mers du Nord; mais on prend des Truites dans pluſieurs rivieres qui ſe déchargent dans la Méditerranée; cependant ce n'eſt pas en grande quantité, car je ne ſache pas qu'on y ait établi aucunes Pêcheries particuliérement deſtinées pour prendre ce poiſſon. Comme j'avois entendu parler expreſſément des Truites de la Fontaine de Vaucluſe, je priai M. Poujet, Lieutenant général de l'Amirauté de Cette en Languedoc, de me procurer quelques détails ſur la pêche de cette fontaine que je n'avois vue qu'en paſſant & en voyageant. Voici ce qu'il m'a répondu à ce ſujet.

Il eſt vrai, comme vous le penſez, qu'il y a des Truites dans beaucoup de rivieres de Provence & de Languedoc; mais pas en aſſez grande quantité pour qu'on ait établi des Pêcheries expreſſément deſtinées pour prendre ce poiſſon: on les pêche avec l'épervier, la truble, des eſpeces de tramaux, & à la ligne, ou bien on les tue à coups de fuſil. A l'égard de la fontaine de Vaucluſe ſi renommée, elle eſt placée dans un antre naturellement creuſé dans une maſſe énorme de roches; vers le milieu eſt un baſſin ovale en forme de puits, où l'on peut deſcendre quand les eaux ſont baſſes; ce baſſin peut avoir dans ſon grand diametre 135 pieds; cet antre a quelque choſe d'effrayant à cauſe de ſon obſcurité; le baſſin ovale eſt vers le milieu;

milieu, on n'y apperçoit qu'une nappe d'eau tranquille qui paroît noire à cauſe de la profondeur du gouffre, de la couleur de la voûte, & de l'obſcurité qui y regne. Cette eau eſt néanmoins fort claire; mais on prétend qu'elle eſt peſante & indigeſte. Quand par la fonte des neiges ou des pluies abondantes, l'eau s'éleve au-deſſus d'un môle qui eſt à portée, elle ſe précipite avec grand bruit entre des rochers tombant par caſcades, & elle arrive enſuite à un endroit plus uni & plus étendu, où l'eau coule tranquillement & ſe rend avec pluſieurs petits canaux ſouterrains dans la riviere de Sorgue, qui dès cet endroit eſt en état de porter bateau; quand elle eſt rendue à la Ville de l'Iſle, elle ſe partage en pluſieurs branches, qui après avoir arroſé une partie du Comtat Venaiſſin ſe jettent dans le Rhône.

Il n'y a dans le réſervoir de la fontaine de Vaucluſe ni poiſſons ni même d'inſectes; ainſi on n'y pêche point: mais la Sorgue eſt très-poiſſonneuſe, puiſque dans la ſeule Ville de l'Iſle, il y a ſoixante Pêcheurs qui ſubſiſtent eux & leur famille de leur pêche: on y prend des Truites, des Umbres de riviere, des Loches, des Chabots, des Vérons, &c. Il y a des Truites noires, des rouſſes, & des blanches, qui ont des taches rouges, vertes ou blanches; les femelles ont des œufs depuis Janvier juſqu'à Pâque; enſuite elles s'engraiſſent particuliérement d'inſectes qui s'y trouvent en abondance; & comme elles s'élancent au-deſſus de l'eau pour les attraper, on en tue quelques-unes à coups de fuſil, ſur-tout dans les mois de Mai & de Juin; alors elles ſont excellentes, & l'on en prend qui peſent juſqu'à 6. liv. on en a quelquefois pris, mais rarement, qui peſoient 15 livres: auprès de la ſource de la Sorgue elles ſont petites; enſuite on en prend de plus belles juſqu'à Antraigues qui eſt à trois lieues de la ſource. On dit avoir obſervé que depuis la ſource juſqu'à trois quarts de lieues auprès de la Ville de l'Iſle, les poiſſons d'un an ne peſent qu'une once; depuis la Ville de l'Iſle juſqu'au Bourg du Thor, dans la longueur d'une lieue où l'eau n'a pas beaucoup de rapidité, les Truites peſent une & quelquefois deux livres; enſuite on prend de belles Truites juſqu'au Rhône.

Il n'y a point de Pêcheries établies dans cette riviere pour prendre les Truites; on les pêche comme les autres poiſſons avec l'épervier, quoique ce filet ſoit défendu; de plus, avec ce qu'on nomme *le grand filet*, qui eſt une ſorte de ſaine, *le Vertaulet*, *le Garbele*, *le Capeiron*, *le Soufiau*, termes qu'il faut expliquer, d'autant que nous n'en avons point parlé au Vocabulaire de la premiere Partie.

Le *grand Filet* eſt large de quatre pans, long de quatre cannes; il eſt leſté de plomb & garni de flottes; on le tend par le travers de la riviere.

Le *Vertaulet* eſt un filet à manche & conique, long de ſix pieds, ſoutenu comme le verveux par de petits cerceaux pour le tenir ouvert & garni en dedans d'un goulet, au moyen duquel le poiſſon qui eſt entré ſe trouve renfermé entre deux filets.

Le filet appellé *Garbele*, eſt un petit vertaulet qui n'a que trois pans de longueur; ſes mailles ſont très-ferrées; il a en dedans un goulet, & eſt ſoutenu par trois cerceaux.

Le filet dit *Capeiron*, eſt en quelque façon une pêchette qui a douze pans de long; l'ouverture eſt en demi-ellipſe dont le grand diametre a ſix pieds; il eſt emmanché au bout d'une perche de dix pans de long; elle ſert pour l'entrer & le ſortir de l'eau.

Je ne détaillerai pas davantage ces pêches qui reviennent à celles dont nous avons parlé dans la premiere Partie de ce Traité.

Les gourmets prétendent que les Truites du Lac de Geneve ſont meilleures que celles de la Sorgue; & il y en a qui en font venir pour ſe régaler, lorſque l'air frais permet de les tranſporter.

ARTICLE IX.

Des Pêches des Saumons & des Truites qui ſe font dans pluſieurs Etats voiſins de la France.

APRÈS avoir traité fort en détail des moyens qu'on emploie pour prendre les Saumons, les Truites, &c, dans les différentes Provinces de France, il nous a paru convenable de rapporter ce que nous avons pu apprendre ſur les Pêches qui ſe font chez nos voiſins; mais pour éviter des répétitions ennuyeuſes, nous ne ferons qu'indiquer celles qui ne différent que peu ou point de celles que nous avons décrites; & nous inſiſterons davantage ſur celles qui offrent des induſtries que nous n'avons point encore fait connoître.

§. 1. *Pêche du Saumon & des Truites en Hollande.*

J'ai l'obligation à M. le Francq de Berkhey, que j'ai déja cité à l'occaſion de la Morue, des détails où je vais entrer ſur la pêche des Saumons en Hollande.

Le Saumon de Hollande eſt à tous égards le même poiſſon que celui qu'on connoît en France ſous ce nom; il y en a depuis un pied & demi juſqu'à trois ou quatre pieds de longueur, & du poids depuis quatre livres juſqu'à trente; mais pour l'ordinaire ils ont trois pieds de long & peſent vingt à vingt-cinq livres; leur couleur eſt argentée; le dos eſt d'un verd tirant ſur le bleu; leur chair eſt très-rouge.

En Hollande ce poiſſon ſe trouve principalement à Schoonoven; beaucoup de Villages ſitués ſur les bords de l'Yſſel, du Rhin, du Leck & de la Meuſe, vivent de cette pêche, ce qui rend le Saumon fort commun dans les poiſſonneries de Hollande; il s'en prend auſſi en Zélande à l'embouchure de l'Eſcaut, mais moins abondamment: on pêche des Saumons pendant preſque toute l'année; mais dans les mois où l'on n'en prend que quelques-uns, les Pêcheurs apportent au marché ceux qu'ils ont conſervé dans leurs réſervoirs ou bateaux à vivier; & alors ils les vendent un prix exceſſif. Les Saumons ſe prennent ordinairement plus abondamment au Printemps & en Eté que dans toute autre ſaiſon; cependant le nombre n'en eſt pas égal toutes les années; quelquefois cette pêche eſt peu avantageuſe, pendant qu'ils ſont ſi communs dans d'autres années, que la livre ne coûte que quatre à ſix ſous, quelquefois même, mais rarement, on ne la paye que deux ſous; pendant que les années où ils ſont rares, la livre coûte entre dix à vingt ſous, rarement trente ſous; ſi l'on a vu payer un ſeul Saumon juſqu'à cent florins de Hollande, c'eſt dans des circonſtances fort extraordinaires qui ne peuvent pas être données pour exemple. Il y a eu un temps où les Saumons étant très-abondants en Hollande, on a tenté d'en apporter en vie en France dans des barques à vivier, comme nous avons dit qu'on fait la Morue; mais cette entrepriſe n'a pas ſubſiſté: on a prétendu que c'étoit à cauſe des droits exceſſifs qu'on a mis ſur l'entrée de ce poiſſon, ſur-tout à Paris; je crois plutôt que c'eſt parce qu'il en mouroit beaucoup, les Saumons ne pouvant pas ſupporter le tranſport comme les Morues; & je crois pouvoir l'aſſurer d'après une tentative qu'on a faite ſur la Loire pour en tranſporter dans des baſcules; plus des trois-quarts ſont morts dans la route, qui n'étoit cependant pas fort longue.

On prétend que le Saumon n'a pas toujours été ſi abondant en Hollande qu'il l'eſt maintenant; au moins l'établiſſement de ſa pêche ne remonte pas au-delà de deux ſiecles. Les Etats de Hollande ont publié des Réglements ſur les endroits où doivent être établis les parcs qui ſervent à la pêche de ce poiſſon, pour que la navigation n'en fût pas interrompue; & ils ont défendu qu'on y employât du bois de chêne ou d'orme, à cauſe du dommage que ces bois durs occaſionneroient aux bateaux qui heurteroient contre; ainſi il n'eſt permis de les conſtruire qu'avec du bois de ſaule; & même il ne faut pas employer de trop gros morceaux de bois, mais des perches qui aient de la flexibilité.

Lorſqu'on a choiſi un lieu propre à l'emplacement du parc, ſoit au milieu de la riviere, ſoit ſur un banc ou auprès des bords, on y conſtruit un clayonnage, de maniere que les aîles *B*, *B*, *Pl. XI*, *Fig. 3*, avancent

plus vers le courant de l'eau que le milieu *A*; ce clayonnage s'éleve de deux pieds au-deſſus de la ſurface de l'eau; en avant de ce clayonnage, du côté d'aval, on place un grand verveux *CC*, dont les ailes *D D* viennent joindre celles du parc de clayonnage; ce filet n'eſt pas auſſi élevé que les clayonnages, & il eſt aſſez enfoncé dans l'eau pour que les Saumons puiſſent paſſer par-deſſus en nageant, ſuivant leur coutume, contre le courant; étant arrivés au parc qui eſt plus élevé, ils donnent contre le clayonnage *AB*; alors ils font quelques efforts pour le franchir; mais ne pouvant y réuſſir & étant effarouchés, ils ſe portent vers le fond, & voulant s'en retourner, ils s'enfoncent dans le verveux *CC*, & ſe prennent dans le filet: le bout *E* du verveux a une ouverture aſſez large pour qu'on puiſſe en tirer le poiſſon; mais on la ferme par une eſpece de porte. Quelquefois, lorſque le parc eſt fort étendu, on tend deux verveux qui laiſſent entre eux un eſpace où les Saumons peuvent ſe promener. Cette méthode de pêcher eſt principalement en uſage dans la Meuſe, & ſurtout près de ſon embouchure.

Dans d'autres endroits où la Meuſe ſe joint avec le Rhin, le Leck & le Vhaal, on pêche avec de grandes faines qui ont au milieu, une eſpece de ſac, comme les Ganguis de Provence, premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XLIII & XLIV*. Les Pêcheurs, à l'aide de leurs Chaloupes, étendent ce filet de façon qu'il embraſſe toute la largeur de la riviere; & comme il eſt grand, lorſqu'ils ne ſont pas aſſez de monde, ils le halent avec un cabeſtan ou un treuil, premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XLI, Fig.* 1; ou même ils font mouvoir le cabeſtan par un cheval qui tourne comme dans un manege; & lorſque les filets ne ſont pas fort grands, ils placent leur treuil ſur leurs barques même, premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XLIV, Fig.* 1.

Enfin, il y a une autre ſorte de pêche du Saumon qui eſt auſſi fort en uſage; c'eſt celle au trémail: on attache aux deux bouts du filet *AB*, *Pl. VI*, *fig.* 2, deux tonneaux vuides, ou des morceaux de bois léger preſque coniques, qui flottent pour tenir lieu de bouée ou de ſignal; on met au-deſſus de ces bouées, qui flottent le bout le plus large en haut, deux lanternes, de façon que l'eau ne puiſſe éteindre les lumieres que quand le filet s'enfonce dans l'eau, ce qui indique aux Pêcheurs qu'il y a des Poiſſons de pris; alors ils viennent avec leurs barques *B*, & ils relevent le filet. Cette pêche eſt permiſe à tous ceux qui demeurent près des digues, moyennant qu'ils contribuent aux frais de leur réparation: à l'égard des autres pêches, elles ſe donnent à ferme, & ceux qui en ſont adjudicataires, payent, outre le prix de la ferme, une ſomme à l'Etat qui monte au neuvieme denier.

Ces poiſſons ſe tranſportent dans toutes les Villes de la Hollande, ſur des charriots ou dans des bateaux, & ſe vendent aux marchés; il y a un art à les trancher; la Ville de Leyde eſt renommée à cet égard; les Marchands de poiſſon ſavent le découper de maniere que les tranches qu'ils font d'un Saumon de ſix pouces de diametre, égalent celles que l'on fait ailleurs d'un Saumon de douze pouces. Le Saumon ſe mange frais, cuit dans l'eau, mais avec une ſauſſe qu'on ſert à part; cette ſauſſe ſe fait avec du ſel, du perſil, du vinaigre, quelquefois on l'apprête avec du beurre & des câpres, ou bien on le fait rôtir ſur le gril, en le ſaupoudrant de biſcuits de mer ou de chapelure, & l'arroſant avec du beurre.

On fume auſſi le Saumon, qui dans cet état ſurpaſſe beaucoup en délicateſſe ceux qu'on apporte de Norwege en Hollande, quoique la maniere de fumer ſoit à peu-près la même dans les deux endroits; tout l'art conſiſte dans la maniere de mettre le ſel, & dans la quantité qu'on y en employe; mais les femmes de Hollande en font un grand ſecret. Nous détaillerons dans la ſuite les différentes préparations qu'on donne aux Saumons pour les conſerver.

§. 2. *Des Truites en Hollande.*

Les Pêcheurs Hollandois donnent le nom de *Roi des Saumons*, à un poiſſon que le hazard jette quelquefois dans leurs filets; mais on ſoupçonne que ce poiſſon n'eſt qu'une groſſe Truite, que les Pêcheurs ne connoiſſent point à cauſe de ſa rareté. Dans les rivieres de Hollande, ſur-tout depuis leur embouchure juſqu'en Gueldres, ils déſignent ce poiſſon par l'épithete de *Roi*, à cauſe de la beauté de ſes couleurs & de ſes taches, auſſi bien que pour ſa délicateſſe qui l'emporte ſur celle du Saumon. Si on remonte le Rhin juſqu'en Allemagne, la Meuſe juſqu'à Maëſtricht, & l'Eſcaut juſqu'au Brabant, on y trouve des Truites, dont quelques-unes, mais très-rarement, parviennent juſqu'à Leyde, & quelquefois, plus rarement encore, juſqu'à la mer, quoiqu'elles paroiſſent éviter l'eau ſalée & ne ſe plaire que dans les eaux douces & vives.

Nous avons dit en plus d'un endroit, qu'il y a des Truites qui paſſent de la mer dans les rivieres pour frayer, & qui retournent enſuite à la mer; mais qu'il y en a auſſi qui reſtent continuellement dans l'eau douce.

M. le Francq de Berkhey me marque qu'on pêche ſouvent le Lavaret *Albula* ſur les côtes de Hollande, avec le Saumon; les Pêcheurs le nomment *Zee Wind* ou *Wind*

Wiſch ; c'eſt-à-dire, poiſſon du vent ; mais on en fait peu de cas, ſa chair n'étant pas rouge comme celle du Saumon.

Il s'en trouve une autre eſpece dans les Lacs, & dans les endroits d'où on a tiré la tourbe : mais elle eſt plus petite ; elle a tout au plus un pied & demi de longueur : il n'y a que les pauvres gens qui en mangent.

Voilà tout ce que me marque M. le Francq au ſujet de ce poiſſon, & je crois qu'il eſt différent du Lavaret dont nous avons parlé plus haut, qui ſe trouve dans les Lacs & qu'on dit être un bon poiſſon.

§. 3. *Pêche du Saumon en Irlande.*

On fait la pêche du Saumon en Irlande, à l'embouchure & dans le cours des rivieres, principalement depuis le 10 Mai juſqu'aux premiers jours d'Août ; elle ſe continue dans les petites rivieres, & les bayes, juſqu'en Septembre : ce poiſſon ſe trouve plus abondamment à la partie du Nord ; on en prend à Colraine, Londonderry, Limerik, Cork, Carlingfort, Dublin, &c. Comme une des plus conſidérables pêches ſe fait à Waterfort, je me détermine à choiſir cet endroit pour donner une idée des pêches d'Irlande, non-ſeulement parce que cette pêche eſt une des plus abondantes, mais encore parce qu'elle fournit les meilleurs poiſſons.

Les Pêcheurs employent une ſaine dont les mailles ont un pouce & demi ou deux pouces d'ouverture en quarré, pour que les plus petits poiſſons puiſſent s'échapper ; ce filet eſt leſté & flotté ; il a dix à douze pieds de chûte ; ſa longueur eſt proportionnée à la largeur de la riviere, mais ſouvent il ne l'embraſſe pas en entier ; autant que la marée leur permet, ils tendent leur filet deux heures avant le ſoleil levé, & deux heures avant ſon coucher ; ils pêchent de flot & de juſan, refoulant toujours la marée ; pour cela, ils ont deux fort petits bateaux, dont nous donnerons les dimenſions dans l'article de l'Ecoſſe, ils ne peuvent contenir que deux hommes ; ces bateaux ſont à fond plat ; ils n'ont que trois pieds de largeur, preſque point de bordées : on en voit deux ſur la Planche XIII, *Fig.* 4 ; ordinairement ils ſont en partie remplis de foin ; les Pêcheurs ſe mettent preſque à genoux ſur cette litiere & nagent en pagayant ; chaque bout du filet eſt amarré à un de ces bateaux, & ils le deployent à meſure que les bateaux s'écartent l'un de l'autre.

Quand le filet eſt tendu par le travers de la riviere, ils nagent en ſuivant le cours de la marée ; & quand ils ont fait un quart ou une demi-lieue de chemin, ils ſe rejoignent peu-à-peu au milieu de la riviere pour relever le filet, chacun halant ſon bout qu'ils lovent ou plient ſur une petite tille ou danne qui eſt à l'avant ; à meſure qu'il paroît des Saumons, ils les aſſomment, ce qui fait qu'ils ne diſent pas qu'ils ont pêché tant de Saumons, mais qu'ils en ont tué tel nombre. Quand ils ont pris leur poiſſon en deſcendant la riviere, & qu'ils ſont arrivés au bas, ils recommencent la même manœuvre, à moins que la force des courants ne les en empêche.

Il y a quelques rivieres où les Irlandois pêchent comme en Ecoſſe, particuliérement lorſqu'il y a beaucoup de courant ; pour cela ils tendent des naſſes aux coudes des rivieres dans les endroits où la marée porte avec plus de force & de rapidité ; ces naſſes ſont ſoutenues par deux forts pieux où le haut de la naſſe eſt aſſujetti par un œillet ou anſe de corde qui embraſſe le pieu ; au bas de la naſſe il y a une pareille anſe de corde, dans laquelle on paſſe une des branches d'un fourchet de bois ; & quand en appuyant ſur le fourchet on a fait deſcendre l'anſe de corde juſqu'au bas du pieu, on arrête cette perche au pieu, & la naſſe eſt ainſi retenue en état. On voit au bas de la *Fig.* 2, *Pl. VI*, un homme qui établit ainſi une naſſe entre deux forts pieux, au bout d'un filet dormant *a b*, qui engage encore le poiſſon à entrer dans la naſſe ; mais on ne le met pas ordinairement.

A la baſſe mer, on viſite les naſſes pour en tirer les Saumons, les Truites & les autres poiſſons qui y ſont entrés ; car les mailles ſont aſſez ſerrées pour retenir des poiſſons gros comme des Harengs.

Les Pêcheurs portent leurs poiſſons dans des Villes où il y a des Poiſſonniers qui s'occupent de les apprêter, comme nous l'expliquerons.

§. 4. *Pêche du Saumon en Ecoſſe.*

On fait des pêches aſſez abondantes de Saumon dans toutes les Iſles Britanniques ; mais communément il y a plus de poiſſon en Irlande que dans la Grande-Bretagne, & c'eſt en Ecoſſe qu'on en fait la pêche la plus conſidérable, & où l'on fait les ſalaiſons les plus eſtimées dans le commerce : ces pêches ſe font le long des côtes d'Ecoſſe, depuis la pointe du nord de l'Angleterre ou de Neucaſtle à Berwick. La pêche eſt encore plus conſidérable à Montroſſ & Abberdeen, juſque dans le golfe de Murrai, au fond duquel il y a de belles Pêcheries ; & de plus, on peut dire que toutes les rivieres & les petites bayes des côtes d'Ecoſſe, ſont remplies de Saumons & de Truites ; il y a encore beaucoup de ces poiſſons à l'oueſt de ce Royaume : mais ceux de la côte du nord, depuis Montroſſ juſqu'à Cromartie, ſont les plus eſtimés ; néan-

moin

moins les Montagnards qui occupent une partie de la bande du Nord juſqu'à la pointe de l'Iſle, font peu de ſalaiſons; ou plutôt celles qu'ils font ſont pour leur uſage.

On pêche toute l'année quelques Saumons en Ecoſſe: ſaiſon où ces poiſſons ſe montrent en plus grande abondance, n'eſt pas abſolument la même dans tous les lieux que nous venons d'indiquer, néanmoins on peut dire, généralement parlant, que la pêche des Saumons commence en Mars, & finit en Août ou Septembre; ce qui n'empêche pas que ſur quelques côtes on commence à prendre des Saumons en Février, & qu'ailleurs le fort de la pêche ne ſoit en Avril, Mai & Juin.

Les Ecoſſois, comme les Pêcheurs des autres Nations, emploient pour prendre les Saumons différents moyens.

Lorſqu'ils s'établiſſent à l'embouchure des rivieres, à des endroits où il y a peu de profondeur d'eau, ils forment avec des filets ou des pieux entrelacés de jonc, des eſpeces de bas parcs circulaires, où les Saumons ſe trouvent pris au reflux de la marée. On peut prendre une idée de ces parcs, premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XXVI.* Souvent un Pêcheur ſe met dans un très petit bateau *c*, avec une ſaine *a*, qui quelquefois a une manche au milieu; un bout *b* de ce filet, *Pl. V*, *Fig.* 2, eſt amarré à terre, & comme le Saumon refoule toujours le courant, le bateau *c* qui porte le filet ſe place du côté que l'eau vient; des Pêcheurs qui ſont reſtés à terre font le guet, & comme ces eaux ſont fort claires, ils examinent s'ils apperçoivent des Saumons qui remontent dans l'étendue qu'occupe le filet, qui a ordinairement quarante à cinquante braſſes: lorſqu'on y apperçoit des Saumons, le bateau regagne le rivage, & tous tirent la ſaine à terre pour prendre le poiſſon, comme on le voit voit dans le lointain, *Fig.* 2, *Pl. V*, en *m*, & plus en grand, premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XLI*, *Fig.* 2.

Ce filet a, comme nous venons de le dire, quarante ou cinquante braſſes de longueur, ſur une hauteur proportionnée à la profondeur de l'eau, qui ne doit être que de cinq ou au plus de neuf pieds; l'ouverture des mailles eſt d'environ un pouce en quarré.

Cette pêche ſe fait de baſſe mer, & ne peut durer que quatre heures, à cauſe du retour de la marée.

Quand les Pêcheurs *m*, *Fig.* 2, halent le filet à terre, celui qui eſt dans le petit bateau *b*, ſe porte, comme on le voit, au derriere du filet, dont il ſaiſit la corde où ſont attachées les flottes, pour la ſoulever & empêcher que les Saumons ne ſautent par-deſſus; quelquefois même il en frappe avec un bâton pour les empêcher de ſortir de l'enceinte du filet; quand il y a une manche, les poiſſons qui y ſont engagés ne peuvent s'échapper en ſautant.

On prend à cette pêche qui ſe pratique beaucoup en France, non-ſeulement des Saumons & des Truites, mais encore de beaucoup d'autres eſpeces de poiſſons qui ſe trouvent renfermés dans l'enceinte du filet.

Si à l'embouchure des rivieres il y a une trop grande profondeur d'eau, les Pêcheurs s'établiſſent dans le lit même de la riviere & pêchent en pleine eau avec deux bateaux, comme font les Pêcheurs *D D*, *Pl. XI Fig.* 2, ce que nous avons repréſenté plus en grand, premiere Partie ſeconde Section, *Pl. XLII.* Quelquefois en remontant plus avant dans les rivieres, il ſe trouve un endroit où le lit eſt étroit & l'eau peu profonde, alors ils traverſent toute ſa largeur avec des perches qui ſont très-près-à-près, & laiſſent de diſtance en diſtance des ouvertures aſſez larges pour que les plus gros poiſſons puiſſent y paſſer; en mettant à ces ouvertures une manche dont l'embouchure ſoit du côté oppoſé au courant, ils prennent beaucoup de Saumons. On peut prendre une idée de la diſpoſition de cette Pêcherie à la Planche X, *Fig.* 1. Les Pêcheurs Ecoſſois en prennent encore la nuit à la lueur d'un flambeau de gaudron, en les perçant avec une fouanne qui a cinq pointes: cette pêche eſt repréſentée premiere Partie, troiſieme Section, *Pl. III*, *V & VII.*

On en prend auſſi avec des lignes attachées au nombre de quinze ou vingt, ſur une corde qui traverſe la riviere. Enfin quand les Ecoſſois pêchent dans le lit des rivieres, ils emploient les mêmes moyens que nous avons détaillés en parlant des pêches qui ſont en uſage en France.

Les Saumons qu'on pêche depuis la Saint-Michel juſqu'en Janvier, ſont ſi maigres, & ont la chair ſi molle, qu'il eſt défendu d'en prendre dans cette ſaiſon, où ils ont été fatigués par le frai.

Les Ecoſſois, dans leurs rivieres, font grand uſage de petits bateaux plats, ſemblables aux chaloupes dont les Danois ſe ſervent pour la pêche de la Morue, qu'ils nomment *Schutt*; nous en avons parlé dans la premiere Section de cette ſeconde Partie, *Pl. XIX*, *Fig.* 1; & quelquefois les Ecoſſois les achetent en Norwege: ces bateaux ſont faits de ſapin, dont les bordages ſont aſſemblés à clin ſimplement chevillés, de ſorte qu'il n'entre point de fer dans leur conſtruction; ceux qui leur ſervent dans les rivieres, n'ont que huit à dix pieds de long, & ne tirent que huit à dix pouces d'eau; ceux qui leur ſervent pour pêcher aux Orcades & à Iſland, ont douze à quatorze pieds de long; ils ſont fort larges & tirent aux environs de dix à

douze pouces d'eau.

Ces bateaux ne portent jamais de mâts, & ils ſont ſi légers qu'un ſeul homme ſuffit pour les conduire avec la rame, ou en pagayant ; rarement ſe mettent-ils deux.

Lorſque les Ecoſſois établiſſent leur pêche dans le Nord, aux Orcades & à Itland, ils ont des bateaux plus grands, ou bien ils ſe ſervent de ceux que les Itlandois conſtruiſent; ils ſont à fond plat, fort étroits, aſſez ſemblables aux pirogues, ils ſont faits de chêne, & n'ont que dix à douze pieds de longueur ſans quille ; ils tirent très-peu d'eau ; les Pêcheurs ſe mettent preſque à genoux dans ces bateaux, qu'ils ont en partie remplis de foin, & ils rament, ou pagayent comme le font les Sauvages : il y a à l'avant une petite tille, ſur laquelle ils lovent leurs filets ; comme ils les relevent ſouvent, ils ſe mettent deux dans ces bateaux, & chacun pagaye de ſon bord, *Pl. XV, Fig.* 2.

Les bateaux dont ſe ſervent les Ecoſſois, ne ſe bornent pas à ceux que nous venons de décrire : ils en ont qui ſont quarrés par derriere & pointus par-devant ; & ils ſont plus ou moins grands ſuivant le lieu où ils ſe propoſent de pêcher, & la grandeur de leurs filets ; de ſorte que quelquefois ils ſe mettent dix à douze dans un de ces bateaux.

Ordinairement les Ecoſſois rament *B*, *Fig.* 2, & les Irlandois pagayent *A*, même Figure.

La pêche appartient aux Seigneurs, propriétaires des terres ſur leſquelles paſſent les rivieres ; & par cette raiſon, c'eſt à eux qu'appartiennent les uſtenſiles néceſſaires pour la pêche, bateaux, filets, trubles, gafaux, rames, pagayes, &c. Les Propriétaires du droit de pêche engagent & payent les Pêcheurs qu'ils emploient ; c'eſt ordinairement quarante-huit livres pour la durée d'une ſaiſon, avec tous les poiſſons d'autres eſpeces que le Saumon, lorſqu'ils en peuvent attraper ; quelquefois même on donne aux Pêcheurs un Saumon, ſur un certain nombre.

ARTICLE X.

De la Pêche du Saumon dans le Nord.

IL eſt certain que les Saumons & les Truites ſont très-communs dans le Nord ; il n'y a de différence d'un lieu à un autre que du plus au moins.

Nous avons ſoupçonné qu'il s'en détachoit des Colonies qui venoient peupler nos rivieres ; c'eſt à la vérité une pure conjecture, mais qui acquiert quelque probabilité, quand on fait attention que dans les parages que les Européens fréquentent, les Saumons & les Truites s'y rencontrent d'autant plus abondamment qu'on s'approche plus du Nord ; il n'y en a point dans la Méditerranée, & il s'en trouve beaucoup plus au Nord de l'Irlande & de l'Ecoſſe, que dans nos parages ; il y a des Saumons en Jutland & dans d'autres endroits du Danemarck & du Holſtein ; mais la pêche eſt plus abondante près de Randers ; on en trouve encore plus & de meilleurs en Norwege & dans la Baltique. Je me propoſe donc de dire ici quelque choſe des Pêches qui ſe font dans ces différents Pays, commençant par ce qui regarde le Danemarck, puis la Norwege, la Baltique, l'Iſlande, &c.

Dans le Nord, ainſi que dans nos climats, la ſaiſon de la Pêche des Saumons & des Truites varie ſuivant le giſement des côtes, & encore plus ſuivant la circonſtance des ſaiſons, particuliérement la fonte des neiges ; cependant en conſidérant la choſe en général, on peut dire qu'il y a deux ſaiſons ; la premiere commence avec le mois de Mai ; & la ſeconde, qui eſt la plus abondante, à la Saint-Jean : l'une & l'autre durent huit à dix ſemaines, ſelon que les eaux croiſſent & diminuent ; l'abondance de ce poiſſon varie, de ſorte que dans des endroits où pendant pluſieurs années on en prenoit beaucoup, on eſt enſuite quelques années à n'en voir que fort peu.

§. 1. De la Pêche du Saumon en Danemarck.

On peut dire à l'égard du Nord que c'eſt en Jutland, & dans les autres endroits du Danemarck & du Holſtein, que la pêche du Saumon eſt la moins abondante, & de plus le poiſſon y eſt de médiocre qualité; ceux qu'on y prend ſe conſomment dans le Pays, ſoit frais, ſoit fumé, à la maniere de la Norwege; néanmoins la pêche de ce poiſſon eſt aſſez bonne près de Randers; mais elle eſt plus conſidérable, & on en fait de meilleures ſalaiſons dans la Gude, & d'autres rivieres où l'on forme des parcs ou des enceintes, dans leſquelles les Saumons ſautent croyant franchir une pierre; & une fois qu'ils y ſont entrés, ils ne peuvent plus en ſortir.

Ils prennent auſſi des Saumons au feu, ou comme ils diſent à la *Bluette*, dans les petites rivieres fort rapides. Nous allons détailler cette façon de pêcher qui ſe pratique en différents endroits, quoiqu'elle ne ſoit un peu importante, que quand on la fait aux chûtes d'eau.

La ſaiſon la plus convenable, eſt le Printemps & l'Eté, principalement en Août & Septembre; & on la fait avec bien plus de ſuccès quand les nuits ſont obſcures, que quand le ciel eſt ſerein.

Les Pêcheurs font au bord d'une riviere & à portée d'une chûte d'eau, une enceinte quarrée en mettant un mât à chaque angle, & entre deux, de diſtance en diſtance, comme de ſix en ſix pieds, des perches pour ſoutenir un filet qui a environ quatre braſſes de chûte, & qui ferme toute l'enceinte, excepté du côté du bas de la riviere où l'on ménage une ouverture traverſée par un filet jeſté, qu'on laiſſe, quand on le juge à propos, tomber au fond de l'eau; mais qui peut être relevé en halant ſur des cordes qui paſſent dans des poulies.

De l'ouverture dont nous parlons, il part des ailes de filet qui s'étendent du côté d'aval, & forment comme un grand guideau, dont l'embouchure eſt du côté du bas de la riviere, & en embraſſe toute la largeur.

A chaque bord de la riviere, il y a une baraque, dans laquelle on fait un grand feu de flamme, dont la lumiere ſe montre par les fenêtres; on en fait encore quelquefois hors des baraques, vers le fond du parc: cette lumiere vive attire les poiſſons dans l'enceinte; & quand les Pêcheurs jugent qu'il y en a une certaine quantité, ils relevent le filet qui doit fermer l'entrée du parc, ils y entrent armés de crocs de fer, & prennent outre les Saumons pluſieurs autres ſortes de poiſſons qui ont été attirés par la lumiere. Quand la pêche a été abondante, ils ſechent ou boucanent les groſſes pieces.

§. 2. Pêche du Saumon en Norwege, & dans la mer Baltique.

Les Saumons de Norwege ſont incomparablement plus gros & de meilleur goût que dans les endroits du Danemarck dont nous avons parlé; on y en prend qui peſent ſoixante livres; il eſt commun d'en prendre de trente, & ceux qui ne peſent que quinze y ſont regardés comme des Saumonneaux.

La pêche du Saumon & des Truites ſe fait aux côtes de Norwege, & à celles du Nord de la Baltique, à-peu-près comme en Ecoſſe.

Comme les eaux y ſont très-claires & pures, un Guetteur monte au haut d'un grand mât traverſé de chevilles pour former des échelons; il obſerve de ce lieu élevé s'il entre des Saumons dans une enceinte formée avec une ſaine; & quand il y en apperçoit un certain nombre, on hale à terre le filet pour prendre le poiſſon.

Les Riverains des côtes conſtruiſent des petits parcs, ſemblables, à la grandeur près, à ceux qu'on fait en France. L'emplacement renfermé par des filets qu'on tend ſur des perches eſt couvert par une nappe de filet.

Les Saumons qui ſe trouvent ainſi renfermés par le filet, s'agitent & impriment un mouvement aux perches, & particuliérement à de petites clochettes qui ſont attachées à leurs extrémités; les Pêcheurs étant ainſi avertis qu'il y a des Saumons dans le parc, y entrent avec de très-petits bateaux, & les prennent.

On fait encore ſur les côtes des eſpeces de labyrinthes en formant avec des filets des zig-zags ou des contours comme une *S*; quand les Saumons s'y ſont engagés, il eſt rare qu'ils échappent aux Pêcheurs qui y vont les prendre.

Les plus importantes pêches ſe font avec de grands filets, depuis Harwich juſqu'à Wardhus, à la partie la plus ſeptentrionale de la Norwege, tant ſur les côtes que dans le lit des rivieres, aux foſſes qui ſe forment ſous les chûtes d'eau; car plus les rivieres ſont rapides, & les chûtes élevées, plus il s'y prend de Saumons; de ſorte qu'on cite des endroits où l'on en a pris juſqu'à trois cents pieces en un jour: lorſque les chaleurs des mois de Juin, Juillet & Août font fondre les neiges qui ſe ſont accumulées ſur les rochers & les montagnes, & que l'eau qui en provient forme des caſcades, les Saumons s'élancent de toute leur force pour les franchir; mais comme ces cataractes ſont très-élevées, ils retombent ſouvent ſur le terrein ou dans des flaques d'eau

qui ſont au bord de la riviere, où on les prend aiſément : il eſt vrai que ces poiſſons ſont maigres & peu eſtimés ; néanmoins on fait cette pêche par forme d'amuſement.

J'ai lu quelque part qu'en 1704, le Roi de Danemarck étant en Norwege alla voir une de ces chûtes, tombant du haut d'un rocher dans lequel il y a un trou large & aſſez profond ; les Saumons qui s'élancent vers la caſcade retombent dans ce trou, & on va les y prendre à la main.

Voici encore une autre façon aſſez ſinguliere de pêcher les Saumons en Norwege.

Comme les Pêcheurs ſavent que les Saumons ſont attirés par les objets blancs, ſoit qu'ils les prennent pour des monceaux de neige d'où il coule de l'eau très-fraîche qui leur plaît, ſoit, comme on le penſe communément, qu'ils prennent ces endroits blancs pour des nappes d'eau qu'ils cherchent, comme l'on ſait, par-deſſus toutes choſes, les Habitants choiſiſſent un endroit où les rochers forment une eſpece de cul-de-ſac, comme *ABC*, *Pl. XI*, *Fig* 1, qui ait ſept à huit braſſes de profondeur, & où ſe rende un courant d'eau, ils blanchiſſent avec de la chaux les rochers *B* qui ſont au fond de ce cul-de-ſac, & ils tendent un filet *DE* près de l'entrée ; ils le laiſſent tomber au fond de l'eau ; puis étant cachés dans un repli de rocher, ils obſervent quand il entre des poiſſons dans cet enfoncement ; lorſqu'ils en apperçoivent, ils halent ſur une corde pour élever le filet *D E*, & le tendre par le travers de l'embouchure de ce cul-de-ſac, afin d'empêcher les poiſſons d'en ſortir ; alors ils entrent avec de petits bateaux dans l'eſpace *F* ; & quand ils ont pris les poiſſons qui y ſont entrés, ils larguent leur corde *G*, afin qu'ayant ouvert le paſſage au poiſſon, il en entre d'autres dans l'eſpace *F*.

Quelquefois on eſt obligé de laiſſer échapper une partie du poiſſon, de crainte qu'étant en trop grand nombre, ils ne dérangent le filet *DE*, & ne ſe ſauvent tous. Il faut que ce filet ſoit aſſez élevé pour que les Saumons ne puiſſent pas ſauter par-deſſus.

§. 3. Différentes manieres de Pêcher les Saumons dans la Bothnie Occidentale, tirées d'une Diſſertation de M. Daniel Bonge, Docteur en Médecine.

Ceux qui habitent des Iſles près de l'embouchure des fleuves à la mer, tendent par le travers de ces rivieres des filets faits avec du fil de chanvre retors, gros comme une plume à écrire, enfin ſemblable à celui qu'on nomme *fil de bitord* ; car comme ces filets ſervent à prendre de grands Saumons, ils doivent être forts ; chaque piece a quinze braſſes de longueur ſur environ trois de chûte ; on en joint pluſieurs les unes au bout des autres ; les mailles ont huit doigts d'ouverture en quarré.

On commence par amarrer à terre un bout du filet, y en ajoutant d'autres plus ou moins ſuivant la largeur de la riviere ; car il faut fermer le paſſage aux Saumons qui veulent entrer de la mer dans l'eau douce ; on met au pied du filet des cailloux pour ſervir de leſt, & à la tête des flottes de liege ou de bois léger pour que le filet ſoit ſoutenu verticalement comme une muraille ; cependant on fait faire le crochet à un des bouts. Le Saumon qui rencontre le filet dans ſon chemin, n'eſſaye pas d'abord de le franchir ; il ſuit le filet pour chercher un paſſage ; mais quand il eſt arrivé au crochet, ſoit qu'il s'apperçoive du piege qu'on lui a tendu, ou pour quelqu'autre raiſon, il s'agite, il ſe maille, & après pluſieurs ſecouſſes, il reſte étranglé, ce qui arrive en moins d'une demi-heure.

Les Pêcheurs ont communément deux équipages, pour en faire ſécher un pendant que l'autre eſt à l'eau, ſans quoi ils ſeroient bientôt pourris ; car ils reſtent tendus tout l'été.

Suivant la force & la direction des vents, leur pêche eſt plus ou moins avantageuſe ; mais ils redoutent ſur-tout les Veaux-marins qui mangent les Saumons qui ſont pris, ce qui les oblige d'être fréquemment ſur leurs filets.

Ils pêchent encore avec une grande ſaine qu'ils tendent au moyen de deux bateaux par le travers de la riviere, & quand ils l'ont deſcendue environ ſix cents toiſes, les bateaux ſe rapprochent l'un de l'autre formant une enceinte, & pour y renfermer le plus de poiſſons qu'ils peuvent, ils battent l'eau avec leurs rames ; quand l'enceinte eſt formée, ils battent encore l'eau avec des perches pour effaroucher les Saumons qui ſe laiſſent prendre plus aiſément.

On traverſe toute la largeur du fleuve par des files de pieux qu'on enfonce dans le terrein : ces pieux ont environ dix-huit pieds de hauteur, un peu plus d'un pied de tour, & ſont élevés de neuf pieds au-deſſus de la ſurface de l'eau ; d'autres pieux enfoncés en terre leur ſervent d'arcboutants ; les premiers ſont placés à neuf pieds de diſtance entre eux, & ſont liés par en haut avec des harts qui les aſſujettiſſent par la tête aux arc-boutants, enfin on les affermit encore par des madriers ou longrines, qu'on a ſoin de charger de pierres ; l'entre-deux de chaque pieu eſt garni de clayonnage fait de branches de jeunes bouleaux & de ſapin, & on aſſujettit encore le clayonnage au pied, par le moyen de deux perches qu'on lie aux pieux ; cependant on a ſoin de ne pas fermer cette digue dans toute ſa longueur, au contraire on laiſſe huit ou neuf ouvertures,

ouvertures, auxquelles on adapte des filets en manche qui ſont ſous l'eau : on laiſſe en outre dans le milieu de la digue une ouverture de vingt-ſept ou trente pieds, pour le paſſage des bateaux qui deſcendent le fleuve.

Les filets ont cent vingt mailles, de deux pouces de largeur ; le diametre à l'entrée de la manche eſt de quatre pieds & demi, & cette manche eſt tenue ouverte par quatre cerceaux de bois de ſapin attachés aux mailles du filet, qui, comme l'on voit, reſſemblent à nos verveux ; ces verveux ſont éloignés entre eux d'environ un pied & demi : on plonge ce filet dans l'eau, & pour le tenir ouvert contre le courant du fleuve, on l'attache, au moyen d'un lien d'oſier, à un pieu enfoncé dans le fond du fleuve ; le filet ainſi placé & étendu dans l'eau a environ quatorze à quinze pieds de longueur.

On prend dans ces Pêcheries, huit, dix, & quelquefois juſqu'à quatorze ou quinze Saumons par jour, le matin & le ſoir ; quatre bateaux, montés chacun de trois hommes vont à la Pêcherie avec des crocs, dont ils ſe ſervent pour naviguer ; un d'entre eux s'attache avec ſon croc à un des pieux de la digue ; les autres levent le verveux pour en tirer les poiſſons, après les avoir aſſommés ; de retour au rivage, ils mettent le dixieme à part pour le Curé, & partagent le reſte entre eux : c'eſt vers le milieu du mois de Juin qu'on en prend davantage ; quelquefois on en a pris juſqu'à trois cents par jour.

Ou bien on forme une eſpece d'enclos avec des pieux & des clayonnages, à-peu-près comme à la Pêcherie que nous venons de décrire : cet enclos a la figure d'un quarré long ; il n'eſt pas néceſſaire que les côtés ſoient en pieux & en clayonnage ; il ſuffit qu'ils ſoient fermés avec des filets ; l'entrée eſt oblique, afin que le poiſſon ne puiſſe ſortir, ce qu'il ne tente point tant qu'il ne ſe ſent point pris. Trois ou quatre bateaux entrent dans cette enceinte ; & après en avoir fermé la porte, ils prennent avec des filets les poiſſons qui s'y trouvent.

§. 4. *De la Pêche des Saumons & des Truites en Iſlande.*

Horrebows aſſure que les Saumons ſe trouvent abondamment tout autour de cette Iſle, quoiqu'il y en ait plus dans des endroits que dans d'autres ; certains Lacs entr'autres ſont tellement remplis de ces poiſſons, que les habitants qui en conſomment beaucoup de frais, en font de plus ſécher, & en ſalent ; de ſorte qu'ils en font leur principale nourriture.

Anderſon dit qu'il y en a principalement proche de Halme, dans Lellera, près Clippée, & dans tous les golfes où ſe déchargent de petites rivieres, ainſi que les ruiſſeaux qui tombent des montagnes & des rochers en forme de caſcades qu'ils eſſayent de franchir.

Les Iſlandois ont l'induſtrie de mettre à leur paſſage des manches de filet ou des naſſes, dans leſquelles ils entrent aiſément, mais d'où ils ne peuvent ſortir ; il eſt vrai qu'on aſſure que les Saumons qu'on prend aux chûtes d'eau ſont pour la plûpart maigres & peu eſtimés.

Anderſon ajoute que dans les ſaiſons où il en remonte beaucoup dans les rivieres où les Saumons ſont fort gras, les Iſlandois tendent d'un bord à l'autre une nappe de filet ou une eſpece de ſaine qu'on traîne en ſuivant le courant : ce filet arrête les Saumons qu'il rencontre ; il les pouſſe devant lui ; & quand il s'en eſt raſſemblé un grand nombre, les Pêcheurs approchent le filet du rivage ; alors les Saumons s'appercevant que l'eau leur manque, ils s'élancent de côté & d'autre ſur le rivage, où ils ſont ſaiſis par nombre d'habitants qui s'y ſont raſſemblés pour les attraper : c'eſt une grande pêche, puiſque quelquefois on en prend juſqu'à 200 d'un ſeul coup de filet : à l'abondance du Saumon près, c'eſt la même pêche que nos Pêcheurs font en beaucoup d'endroits.

Voici une autre induſtrie qui revient aſſez à ce que font les Meûniers de Bretagne : Horrebows dit, que dans les rivieres où il entre beaucoup de Saumons & de Truites, les Iſlandois placent au milieu du lit de ces rivieres, une caiſſe quarrée conſtruite comme les réſervoirs dans leſquels on conſerve le poiſſon pour l'uſage journalier des maiſons ; le deſſus eſt couvert d'une trappe fermant à clef ; aux côtés de cette caiſſe qui eſt tournée du côté du bas de la riviere, on fait en clayonnage une eſpece de digue qui s'étend quelquefois de toute la largeur de la riviere ; ces cloiſons ſont obliques au courant, & forment un entonnoir aſſez ſemblable aux gors qu'on voit au bord de nos rivieres, premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XVI*; *Fig.* 2. C'eſt à la pointe de cette eſpece d'entonnoir, qu'ils placent la caiſſe dont nous venons de parler ; il y a à la face du côté d'aval, une ouverture aſſez grande pour que les plus gros Saumons puiſſent y paſſer ; derriere cette ouverture, en dedans de la caiſſe, eſt établi un goulet qui fait le même effet que ceux que nous mettons à l'embouchure des verveux & des naſſes : les Iſlandois prennent avec ces coffres beaucoup de Saumons & de Truites. Horrebows dit qu'il y a quelques Lacs d'eau douce fort étendus, tels que ceux de Mivarne & de Tinvalle, qui ont ſix à ſept mille de circuit, dans leſquels on prend une ſi grande quantité de Saumons & de Truites, qu'outre ce qu'on en conſomme de frais, on en ſale & on en fait ſécher en ſtackfish, ce qui fait la

principale nourriture des habitants voisins de ces Lacs.

On peut chercher dans la Section de la Morue la maniere de faire le flackfish ; car le Saumon se prépare de même.

Il y a beaucoup de Saumons & de Truites dans le Groenland ; les rivieres & les ruisseaux en sont remplis. Anderson indique particuliérement une riviere qui se décharge dans le golfe Bahlsfiarde.

§. 5. Pêche du Saumon en Russie sur le Volga.

On peut dire en général que toutes les rivieres de Russie sont Saumonneuses ; mais celles qui tombent dans la mer Baltique & la Caspienne ne le sont pas à beaucoup près autant que celles qui se déchargent dans la mer du Nord, où il y en a une si prodigieuse quantité, particuliérement dans la riviere de Kola, que les Lapons les pêchent avec des dards, auxquels est attachée une ficelle qui sert à retirer le poisson.

Les Russes font cette pêche l'Eté ; ils y emploient quelquefois les Lapons, & leur payent les poissons qu'ils apportent, avec de la farine & de l'eau de-vie de grain. Mais ce commerce ne se fait que quand les Marchands d'Archangel en font des chargements ; & quand les Russes les ont fumés, séchés ou salés, ils les transportent à Archangel sur des traîneaux.

Quelquefois, mais rarement, les Hollandois & les Hambourgeois, ont acheté du poisson frais des Lapons, qu'ils ont salé en verd dans leurs vaisseaux, se servant du sel qu'ils avoient apporté.

Quoique le Volga soit assez abondant en Saumons à chair rouge, on y prend aussi du Saumon à chair blanche qui est fort estimé ; je ne le connois pas, & peut-être sont-ce de grosses Truites.

Les Pêcheurs Russes qui sont au bord du fleuve n'en font aucune salaison, à moins qu'elle ne leur soit demandée par des Marchands de Moscou qui passent des marchés avec eux ; mais cela arrive rarement, & seulement pour des Saumons à chair blanche, dont les Marchands font des envois à l'étranger par le port d'Archangel ; ainsi presque tous les Saumons qu'on prend dans le Volga se consomment frais.

Il n'y a point de poisson aussi commun que le Saumon & les Truites dans la partie de la Russie qui confine à la Baltique ; ce poisson abonde non-seulement dans les rivieres, mais encore dans les Lacs qui communiquent ou directement ou par l'entremise des rivieres avec la mer Baltique ; le Saumon frais est la principale nourriture du peuple pendant presque toute l'année, & on n'en sale point pour en faire des envois à l'étranger ; ceci ne doit s'entendre que de la partie qui est du côté de la Baltique : car il n'en est pas de même de celle qui est du côté d'Archangel.

On y prend un petit poisson qu'on compare aux Sardines de Royan ; je ne sais si ce seroit des Tocans ou des Eperlans ; car je n'en ai eu aucune description.

§. 6. Maniere de pêcher les Saumons avec des haims, ainsi qu'elle se pratique auprès de Bornholm & autour de l'Isle de Christianſoe, ainsi que sur les côtes de la mer Baltique.

C'est M. Stibolt, Lieutenant des Vaisseaux du Roi de Danemark, qui m'a fait connoître cette façon de prendre les Saumons, qui est d'autant plus intéressante, qu'il n'est pas ordinaire d'en prendre avec les haims.

On amarre à un des bouts d'une corde *AB*, *Fig. 1*, *Pl. XIII*, une espece d'ancre ou de cabliere *c*, que les Norwégiens nomment *Krake*, & que nous avons décrite à la fin de la premiere Section de cette seconde Partie, page 176. Cette corde *AB*, a deux pouces de circonférence, & depuis trente jusqu'à cinquante brasses de longueur, suivant la profondeur de l'eau ; à l'extrémité *B*, de cette corde, est attachée une bouée *D*, formée d'un rondin de bois léger, sapin ou autre ; au bout *a*, de ce rondin, *Fig. 2*, est un trou dans lequel on passe un morceau de bois pliant ou une espece de hart *cc*, qu'on plie pour rapprocher les deux bouts, comme on le voit en *d*, & c'est au point de réunion *d*, qu'on amarre l'extrémité *B* de la corde *AB*, *Fig. 1* : à l'autre bout *b*, *Fig. 2*, du même rouleau de sapin est un autre trou, dans lequel passe une corde *e*, qui est un merlin ou une corde formée de trois bons fils de carret ; elle est destinée à porter les haims, comme la corde *E*, *Fig. 1*.

Au point *F*, environ dix brasses au-dessous de la bouée, est attachée à la corde *AB*, une ligne qui a douze brasses de longueur pour aboutir au point *G*, sur la corde *E*, où est amarré un liege ainsi qu'une empile *L*, *Fig. 1*, qui a trois brasses de longueur, & porte un haim *K* : de six en six brasses il y a de pareils lieges, *I, I, I*, &c. des lignes *L, L, L*, & des haims *K, K, K*.

A l'extrémité de la tige de chaque haim, où est son attache aux lignes ou empiles, il y a un plomb conique *f*, *fig. 2*, qui sert à le faire caler ou entrer dans l'eau.

Ces haims sont de médiocre grosseur, à-peu-près comme celui *D*, *fig. 5*, *Pl. III*, premiere Section de la premiere Partie ; on les amorce avec un Hareng *g*, *fig. 2*, à qui on a coupé la queue ; & l'on fait en sorte qu'il n'y ait que la pointe de l'haim qui excede l'appât.

On met la corde ainſi ajuſtée à l'eau, & de temps en temps les Pêcheurs viennent la viſiter; s'ils voyent tous les lieges ſur l'eau, ils jugent qu'il n'y a rien de pris; mais s'il en manque une partie, on eſt certain qu'il y a des Saumons qui ont faiſi l'appât; comme quand il y a quatre ou cinq heures qu'ils ſont pris, ils ſont ordinairement morts, il leur ſeroit commode d'attendre ce temps, parce que quand ces gros Saumons ſont en vie, ils donnent des ſecouſſes terribles qui rompent les lignes, ou au moins donnent bien de la peine aux Pêcheurs; mais ils n'oſent pas différer de les prendre, parce que très-fréquemment il vient des poiſſons voraces qui les mangent, & qui ne laiſſent que la tête des Saumons & l'haim. Voici donc les précautions qu'ils prennent pour ſe les approprier.

Ils ſe tranſportent, *Fig.* 3, avec les bateaux aux endroits où ils n'apperçoivent point les lieges ſur l'eau; ils cherchent à ſaiſir avec un crochet de fer la corde *EE*, *fig.* 1; & en halant tout doucement ſur la ligne de l'haim où eſt le Saumon, ils le font approcher de la ſurface de l'eau, & juſques-là, le Saumon à qui l'eau ne manque pas, fait peu d'efforts pour ſe ſauver; c'eſt quand il ſort de l'eau qu'il s'agite beaucoup; c'eſt auſſi pourquoi pendant qu'il eſt encore dans l'eau ils le ſaiſiſſent par les ouies avec un crochet de fer, & auſſi avec une main, & ils l'amenent dans le bateau; quelquefois même, quand les Saumons ſont fort gros, ils les aſſomment auſſi-tôt qu'ils ont la tête hors de l'eau. Cette manœuvre ſe voit ſenſiblement, *Fig.* 3: ils mettent ordinairement quinze ou vingt haims ſur une même corde, & la diſtance d'un liege à l'autre doit être double de la longueur des empiles *L*; ſans cela il arriveroit ſouvent que les haims accrochant les empiles, la diſpoſition de la corde *EE*, ſeroit dérangée.

Article XI.

Pêche du Saumon en Canada.

Le Saumon eſt très-abondant dans toutes les rivieres qui ſe déchargent dans la grande Baye & dans le Fleuve Saint-Laurent; les uns ont la chair blanche, & d'autres, en grand nombre, ont la chair très-rouge; il y en a auſſi beaucoup de Bécards qui ne ſont pas moins eſtimés que les autres.

Les Saumons entrent dans les rivieres qui ſe déchargent dans le fleuve, depuis le bas de ce fleuve juſqu'à trente lieues au-deſſus de Quebec; la pêche de ce poiſſon y eſt abondante dans le mois de Mai juſqu'à celui d'Août; elle dure même dans les Lacs juſqu'au mois d'Octobre. Ces poiſſons entrent de préférence dans les rivieres rapides, & où il y a des chûtes & des cataractes qu'ils parviennent à franchir quand elles n'ont que ſept à huit pieds de hauteur, & c'eſt au bas de ces chûtes que la pêche eſt la plus abondante dans les ſaiſons que nous venons d'indiquer: ſouvent ils prennent à ces endroits beaucoup de Saumons avec des eſpeces de trubles, & un filet en poche qui eſt ajuſté au bout d'une fourche.

D'autres fois, ils ſe ſervent d'une ſaine faite avec de bon fil retord, & qui a aſſez de longueur pour traverſer l'endroit de la riviere où l'on veut pêcher; leur hauteur n'eſt guere que de deux pieds; les mailles ont un pouce, un pouce & demi à deux pouces d'ouverture en quarré; ces filets ſont leſtés avec des cailloux, & les flottes ſont faites avec des planches de Cedre qui n'ont qu'un pouce & demi de largeur, ſur un pied & demi de longueur; on les attache à la tête du filet avec des lanieres d'écorce de bois blanc: on tend auſſi des naſſes, & l'on va quelquefois la nuit avec des flambeaux les harponner; ces harpons qui ont trois branches barbelées & diſpoſées en tiers-point, ſont propres à prendre de gros & de petits poiſſons.

De temps en temps les Canadiens ſauvages ou autres, ſe raſſemblent en nombre pour faire une grande pêche que nous allons décrire plus en détail que les précédentes, parce qu'elle differe davantage de celles qui ſe pratiquent en d'autres endroits.

Dans la plûpart des rivieres, il y a de diſtance en diſtance de rapides chûtes d'eau ou caſcades, entre leſquelles il y a des endroits où l'eau coule uniformément; les Canadiens font une faſcine aſſez longue pour traverſer une riviere, & ils l'établiſſent dans les endroits où l'eau coule paiſiblement, le plus qu'ils le peuvent, vers le haut de ces endroits auprès d'une chûte; ils forment avec des pierres, des piquets & des faſcinages, une eſpece de parc quarré, qui peut avoir dix toiſes de côté; un côté de ce parc eſt établi par le travers de la chûte ou caſcade, & le côté oppoſé qui répond à la partie où le cours de l'eau eſt tranquille reſte ouvert, afin que rien ne s'oppoſe à l'entrée du poiſſon dans le parc: tout étant ainſi diſpoſé, plus de cinquante Canadiens ſe mettent ſur la faſcine, & la pouſſent vers le parc; d'autres plongent, & font le plus de bruit qu'ils peuvent, pour forcer le poiſſon d'entrer dans le parc; quand le faſcina-

ge y eſt rendu, on voit une multitude de Saumons qui ſe montrent à la ſuperficie de l'eau ; alors tous les Pêcheurs ſe mettent à aſſommer ces poiſſons à coups de bâtons, ou à les percer avec des fouannes ; ſans doute qu'il s'en ſauve en s'élançant par-deſſus les bords du parc ; néanmoins il arrive ſouvent qu'à chaque coup de faſcine on prend juſqu'à cent Saumons ; & quand on a répété pluſieurs fois cette même manœuvre, chaque Pêcheur prend la part du poiſſon qui lui revient & l'emporte chez lui, où il la prépare comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

Il y en a qui prétendent que les Bécards ne frayent point avec les francs-Saumons ; mais cette prétention n'eſt appuyée d'aucune bonne preuve.

CHAPITRE NEUVIEME.

De la Pêche des Eperlans dans la Seine.

On emploie différents moyens pour prendre les Eperlans ; aſſez ſouvent c'eſt une petite ſaine qu'on nomme *Sainette à Eperlans*, qui a environ cent vingt ou cent trente braſſes de longueur ; elle eſt épaiſſe, c'eſt-à-dire, que pour retenir ces petits poiſſons, les mailles n'ont que quatre à cinq lignes d'ouverture ; ſix hommes ſe raſſemblent pour traîner ce filet ; un reſte à terre pour maintenir un bout de la ſaine en halant ſur une corde qui y eſt attachée ; des cinq autres qui ſont dans le bateau, trois jettent la ſaine à l'eau, les deux autres rament, décrivant une ligne circulaire ; peu-à-peu le bateau s'approche du rivage pour mettre quatre hommes à terre : ils conſervent le halin qui répond au bout forain du filet ; un qui reſte dans le bateau, rame pour entretenir le milieu du filet vers le courant ; puis les cinq qui ſont à terre halant chacun leur bout, ſe réuniſſent peu-à-peu & tirent le filet à terre pour prendre le poiſſon.

Ou bien une partie de l'équipage étant à terre, hale un bout du filet, pendant que l'autre qui eſt dans une barquette hale l'autre bout ; & ayant traîné leur filet de concert dans le courant, & formé une grande enceinte, ils ſe réuniſſent ſur le rivage & tirent le filet à terre, comme on le voit premiere Partie, ſeconde Sect. *Pl. XLI, Fig. 2 & 3.* A Caudebec ils ſe ſervent particuliérement de tramaillons faits avec du fil très-délié, dont les mailles de la flue n'ont que quatre lignes d'ouverture, & celles des hamaux trois pouces & demi ; ſouvent, en ce cas, ils relevent leur filet en pleine eau ; pour cela les barquettes ſe rapprochent l'une de l'autre, à-peu-près comme on le voit premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XLII, Fig. 2 & 3.* Ces Pêches ſe font de jour & de nuit, toujours en deſcendant, ſuivant le cours de l'eau : les temps couverts ſont favorables ; mais ils redoutent le tonnerre qui fait corrompre le poiſſon, & empêche qu'on ne puiſſe le chaſſer au loin ; au contraire quand l'air eſt frais, on le tranſporte très-bon juſqu'à Paris.

Les Pêches à la Saine ſont permiſes à tous les Maîtres Pêcheurs ; ordinairement les bateaux leur appartiennent, moyennant quoi, le profit de la pêche leur reſte en entier.

Quelquefois

Quelquefois deux Maîtres ſe réuniſſent pour faire leur pêche de concert, & ils louent des Compagnons pour les aider.

Les filets deſtinés à prendre des Eperlans arrêtent tous les poiſſons qui ſont à leur paſſage, & comme, à cauſe de la petiteſſe des mailles, ces Pêches détruiſent beaucoup de jeunes poiſſons, on a défendu les ſaines épaiſſes; néanmoins par une Lettre écrite de Verſailles, le 15 Juillet 1727, le Roi veut qu'elle ſoit tolérée dans les terres de Tancarville, ſeulement pendant quatre mois de l'année, avec la condition que les mailles auront ſix lignes d'ouverture.

On prend auſſi à l'embouchure de la Seine beaucoup d'Eperlans avec des guideaux, qui, comme l'on ſait, ſont formés d'une chauſſe ou manche accompagnée de deux ailes tendues ſur des pieux qu'on enfonce dans le terrein, à-peu-près comme nous l'avons repréſenté premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XVI, Fig. 1.* On tend ce filet quand la mer eſt retirée, & le plus près qu'il eſt poſſible de la laiſſe de baſſe-mer; l'embouchure doit être tournée du côté d'aval: les pieux ſont retenus par des cordes, ou des eſpeces de haubans qui ſont frappés, de ſorte qu'ils ne puiſſent être emportés par la marée montante, ni par la deſcendante. Comme on trouve dans ces manches de toutes ſortes de petits poiſſons, il eſt certain que cette pêche contribue beaucoup à la deſtruction du poiſſon dans la Seine. Les guideaux ſimples, *Pl. XVI, Fig. 2*, doivent, ſuivant l'Ordonnance, laiſſer entre eux un intervalle de quinze braſſes; ils les arrangent de façon que ce qui a échappé à une rangée de guideaux, tombe dans les autres: ou en contrevenant entiérement à l'Ordonnance, ils les arrangent tout près-à-près, & en mettent aſſez pour occuper une grande partie de la riviere, comme à la Planche VIII, *Fig. 3*; ainſi ils arrêtent tous les petits poiſſons qui remontent, & étoient deſtinés à peupler la riviere de gros poiſſons: les Pêcheurs qui n'en peuvent retirer aucun avantage, les jettent ſur le rivage, où ils infectent l'air; & il en réſulte que des Pêches qui, il y a vingt ans, étoient affermées mille livres, ne s'afferment plus que deux cents livres, & les Pêcheurs s'y ruinent. On fait auſſi dans les rivieres des cloiſons de clayonnage, au bout deſquelles, on met ou des filets à manche, ou des naſſes; on forme ainſi des courants aſſez rapides que ces poiſſons ſuivent volontiers. C'eſt pour cette raiſon qu'on tend des naſſes & des guideaux entre les iſlets & les rochers.

On prend encore des Eperlans au-deſſus de Rouen, comme à la Meilleraye à Belbœuf, &c, avec des naſſes; on n'en tend point au-deſſous de Rouen, à cauſe de la rapidité de la marée qui les emporteroit.

Quoique les Eperlans ſoient fort petits, les naſſes qui ſervent à les prendre ſont moins ſerrées que pour les Anguilles; on en met pluſieurs ſur un cableau fait avec de l'oſier ou des ſarments de vigne ſauvage; on les tend le ſoir, & on les retire au bout de vingt-quatre heures; les fortes marées, & les eaux troubles ſont favorables à cette Pêche.

Nous en avons donné la deſcription, premiere Partie, ſeconde Section,

page 55, & on la voit repréſentée au haut de la Planche XVII, ainſi il ſuffira d'y renvoyer.

Les jeunes Pêcheurs s'amuſent quelquefois à prendre dans de petites anſes, & au bord de l'eau, des Eperlans avec le filet nommé *Carreau* ou *Echiquier*, dont nous avons parlé premiere Partie, ſeconde Section, *page* 31, qui eſt repréſenté ſur la Planche VIII.

On prend auſſi des Eperlans à l'embouchure de la Seine, avec le filet qu'on nomme *Dranguelle* : c'eſt une chauſſe ou manche de filet, dont l'embouchure eſt fort large & quarrée; le bas de cette embouchure eſt leſté de pierres; le haut eſt garni de flottes de liege : on le traîne avec deux bateaux à rames, armés chacun de deux hommes; les halins n'ont guere qu'un pouce de circonférence; les Rameurs ſuivent le courant environ cent braſſes, puis les deux bateaux ſe réuniſſent pour tirer le filet à bord, prendre le poiſſon, & enſuite remettent le filet à l'eau; les dranguelles pour l'Eperlan ont au plus leurs mailles de cinq lignes d'ouverture. Cette Pêche eſt défendue; elle eſt décrite plus en détail, premiere Partie, ſeconde Section, *page* 163, & elle eſt repréſentée *Pl. XLVII*, *Fig.* 2.

Ordinairement les Pêcheurs vendent les Eperlans au mille, depuis vingt livres juſqu'à vingt-quatre livres, pris dans le bateau, les gros & les petits l'un dans l'autre; mais les Poiſſonniers en font de petits paquets d'une vingtaine; pour cela ils en joignent deux petits enſemble, en fourrant la queue de l'un dans la gueule de l'autre, & ces deux petits poiſſons paſſent pour un. Ils forment groſſiérement de petits clayons *AB*, *Fig.* 4, *Pl. IV*, qu'ils traverſent par un petit bout de bois *CD*, qui ſert à faire paroître le petit panier de poiſſon plus fourni; ils arrangent d'abord les petits Eperlans qu'ils ont joints deux à deux, puis par-deſſus, ceux qui ſont plus gros pour parer leur marchandiſe; enfin, ils les lient ſur le clayon avec des brins de chanvre *EE*, comme on le voit, *Fig.* 3, *Pl. IV*; c'eſt ainſi qu'ils les tranſportent, & qu'ils les vendent à Paris & ailleurs vingt-quatre, trente, & quelquefois quarante ſols le panier.

Apprêt des Eperlans.

On ne ſale point & on ne marine point ce petit poiſſon; on le mange toujours frais ſans le vuider; on le lave ſeulement, puis on l'eſſuye entre deux linges.

Communément on les fait frire; pour cela on leur traverſe la tête avec une brochette de bois ou d'argent; on les farine, & mettant les brochettes dans la poële, on les fait frire à grand feu.

Quelquefois on les apprête entre deux plats; on fait fondre du beurre dans le plat où on veut les ſervir; on y ajoute du perſil, de la ciboule, & ſi l'on veut, des champignons coupés menu; le tout étant convenablement aſſaiſonné de ſel & de poivre, on étend deſſus les Eperlans, & on verſe deſſus une portion de la ſauſſe qu'on a réſervée; on les couvre d'un plat, on les fait cuire à petit feu; quelques-uns finiſſent par mettre deſſus une chapelure de pain, un filet de verjus, ou un jus de citron, & on ſubſtitue au plat de deſſus un couvercle de tourtiere pour faire prendre couleur.

CHAPITRE DIXIEME.

De l'uſage qu'on fait du Saumon, des Truites, & des autres Poiſſons de cette famille; avec différents moyens pour les conſerver.

Les Saumons & les Truites, &c, font, après la Morue, un objet conſidérable de commerce; comme c'eſt la vente de ces Poiſſons qui indemniſe les Propriétaires des Pêcheries, des dépenſes conſidérables qu'ils ont faites pour leur établiſſement & leur entretien, & qui fournit aux Pêcheurs la récompenſe de leurs travaux, il convient de terminer cette Section par expoſer les différents uſages qu'on peut faire de ces Poiſſons pour en retirer le plus grand profit.

Comme le Saumon fournit la Pêche la plus abondante, & une branche conſidérable de commerce, je vais commencer par expoſer fort en détail ce qui regarde ce Poiſſon, & j'aurai peu de choſe à dire ſur les autres Poiſſons de cette famille.

Article I.

Du Saumon.

Le Saumon eſt ſans contredit un poiſſon très-eſtimé; mais il n'y auroit que ceux qui ſe trouvent à portée des endroits où on les pêche qui puſſent en profiter, ſi on ne ſavoit pas lui donner des préparations qui le mettent en état de ſe conſerver aſſez long-temps pour être tranſporté au loin.

§. 1. *Du Saumon frais.*

Le Saumon frais eſt ſans contredit un mets fort recherché, ce qui fait que quand les Pêcheries ſont établies à portée des villes conſidérables, on en trouve un débit avantageux, & on eſt diſpenſé d'avoir recours à des préparations embarraſſantes & toujours diſpendieuſes: il y a même cela d'avantageux, que quoique la chair de ce poiſſon ſoit délicate, elle peut ſe conſerver aſſez long-temps bonne à manger, pourvu que ce ſoit par un temps frais. Auſſi les Chaſſes-marée en apportent à Paris & dans d'autres grandes villes fort éloignées des Pêcheries; au moyen de quoi il ſe vend communément fort cher, même à portée des endroits où l'on en prend beaucoup.

On ſait que les poiſſons gelés ſe gardent tant qu'on veut ſans ſe gâter. Les Canadiens conſervent ainſi leurs vivres, chair & poiſſons, tout l'hiver, pourvu qu'il n'arrive point de dégel; car dans ce cas ils éprouvent une grande calamité, la chair & le poiſſon ſe corrompant très-promptement auſſi-tôt qu'ils ſont dégelés.

On ſait qu'à la Chine on forme ſur des bateaux des eſpeces de glacieres, au moyen deſquelles on tranſporte à Canton du poiſſon frais & bon à manger, qu'on a pris dans des Provinces fort éloignées.

On ſait encore qu'en France on conſerve long-temps du gibier & du poiſſon dans des glacieres, & que les Chaſſes-marée profitent des temps de gelée pour tranſporter fort loin leurs poiſſons: mais en France les gelées ſont rarement d'aſſez longue durée pour qu'on puiſſe compter ſur cette façon de conſerver le poiſſon; de ſorte qu'il arrive ſouvent que le dégel ſurvenant tout-à-coup, les Chaſſes-marée font des pertes conſidérables.

Heureuſement il ſuffit que l'air ſoit frais pour qu'on puiſſe tranſporter les Saumons en bon état de 50, 60 & même 80 lieues. Je ne rapporterai point pour preuve de cela ce qu'on dit des Pêcheurs de la Bothnie Occidentale, qui auſſi-tôt qu'ils ont débarqué leurs poiſſons, les mettent dans des foſſes qu'ils ont creuſées en terre, & après les avoir couverts de feuilles, ils les trouvent très-frais & très-bons à manger au bout de huit jours. Si cela eſt, probablement l'air frais & ſec du Nord contribue à leur conſervation. Les pratiques du Nord ne peuvent donc pas être utiles dans notre climat tempéré. Il n'en eſt pas de même

de ce que nous allons rapporter.

Une preuve que les Saumons peuvent ſe conſerver aſſez long-temps ſans s'altérer, eſt qu'on tranſporte par mer de quelques ports d'Ecoſſe à Londres, des Saumons qui y arrivent très-bons quand l'air eſt frais, & que la traverſée n'eſt pas retardée par des calmes ou des vents contraires.

Les Ecoſſois, pour faire ce tranſport, ôtent les ouies, & vuident les Saumons: ils ne les lavent pas; mais ils mettent dans le corps, à la place des entrailles, un bouchon de paille de froment ou de ſeigle bien propre, & qui n'ait pas de mauvaiſe odeur. Ils les arrangent enſuite dan sdes mannes ſur de la paille longue, de façon que les poiſſons ne ſe touchent pas. Si pendant la traverſée il arrive des vents contraires, des temps chauds ou des orages qui pourroient précipiter la corruption du poiſſon, les Marchands les ſalent ou les marinent, comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

§. 2. *Débit du Saumon frais dans les Marchés.*

Il y a de petits Saumons que les Détailleurs trouvent à vendre en entier; mais communément ils ſont obligés de couper les gros par tranches plus ou moins groſſes, au déſir des Acquéreurs, à moins qu'ils ne trouvent à les vendre à des Communautés Religieuſes qui font abſtinence. Les gens qui aiment les mets délicats préferent la hure; d'autres aiment les entre-deux. Je vais dire un mot de la façon d'apprêter le Saumon frais dans les cuiſines.

§. 3. *Quelques manieres d'apprêter les Saumons frais.*

Nous avons déja dit que la chair des Saumons eſt délicate & agréable; ainſi on la mange avec plaiſir: néanmoins, comme ſon goût eſt fin & peu relevé, on s'en laſſe plutôt que d'autres poiſſons, qui d'abord ne paroiſſent pas auſſi agréables: il convient donc d'apprêter le Saumon frais un peu de haut-goût; nous allons en donner quelques exemples, pour mettre ceux qui ſont à portée des Pêcheries en état de s'accommoder plus long-temps de ces mets en en variant le goût par les différents apprêts.

1°, On coupe le Saumon par tranches, on le paſſe à la caſſerole avec un peu de bonne huile ou du beurre frais, aſſaiſonné de poivre & de ſel; puis on le fait cuire ſur le gril en l'arroſant avec ce qui eſt reſté dans la caſſerole; enfin on le ſert avec une ſauſſe ou un ragoût.

2°, De quelque façon qu'on apprête le Saumon, on peut le ſervir avec une ſauſſe faite avec de bonne huile d'olive, qu'on met dans une caſſerole, l'aſſaiſonnant de ſel, de gros poivre, d'un filet de vinaigre, de verjus ou de citron: on tient cette ſauſſe ſur le feu ſans la faire bouillir, & on la verſe ſur le poiſſon.

3°, On met dans une caſſerole un morceau de beurre frais, une pincée de farine, & pour aſſaiſonnement du ſel, du poivre, un Anchois bien lavé & coupé menu, des câpres, &, ſi l'on veut, une petite pointe d'échalottes ou d'ail. Il ne faut pas faire bouillir cette ſauſſe, mais la tenir ſur un petit feu juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe, la remuant continuellement. Enfin on la verſe ſur le poiſſon.

4°, On fait encore cuire le Saumon au court-bouillon, le mettant dans une poiſſonniere avec du vin blanc, du ſel, du poivre, quelques clous de gérofle: quand il eſt cuit & refroidi, on le ſert ſur une ſerviette avec du perſil verd, & on le mange à l'huile & au vinaigre, ou avec un jus de citron.

5°, On peut auſſi mettre un tronçon de Saumon dans un pot de terre dont la grandeur ſoit proportionnée à la groſſeur du morceau de poiſſon qu'on veut faire cuire. On met dans ce pot du bouillon maigre, du vin blanc, des racines, des oignons coupés par tranches, quelques fines herbes, du ſel, du poivre, un morceau de beurre frais, & le tronçon de Saumon, qu'on a ſoin de lier avec du fil pour qu'il reſte dans ſon entier: quand il eſt cuit dans ce court-bouillon, on le dreſſe ſur un plat, & on y ajoute le court-bouillon dans lequel on l'a fait cuire.

6°, Pour ceux que le vin incommode, on met dans une caſſerole une poignée de ſel, une pinte d'eau, une petite gouſſe d'ail, des oignons, des racines de perſil, de la ciboule, du gérofle; quand on a fait mitonner le tout à petit feu pendant une demi-heure, on paſſe le bouillon par un tamis: on y ajoute deux parties de lait ſur une de bouillon, & on fait cuire le Saumon dans cette ſauſſe à petit feu, de ſorte qu'elle ne faſſe que frémir; puis on le ſert avec cette ſauſſe.

7°, On peut encore couper le Saumon par tranches de l'épaiſſeur du doigt; puis le tenir une heure ſur les cendres chaudes avec de l'huile, du perſil, des échalottes hachées menu, du gros poivre: on met enſuite les tranches de Saumon dans des caiſſes de papier, & par-deſſus leur aſſaiſonnement un peu d'huile & de la mie ou de la chapelure de pain. Ces caiſſes ſe mettent ſur un plat d'argent qu'on place ſur un petit fourneau, avec par-deſſus un couvercle de tourtiere: quand le Saumon eſt cuit, & que la mie de pain a pris couleur, on releve la ſauſſe avec un jus de citron, où on y fait quelque ſauſſe aiguë.

8°, Enfin pour accommoder le Saumon au gras, on le fait cuire à petit feu dans un bon coulis, l'ayant enveloppé dans des bardes de lard frais, & ſur la fin on y ajoute un

verre

verre de vin blanc en le dreſſant ſur le plat: on releve la ſauſſe avec un jus de citron ou un filet de verjus.

§. 4. Maniere de conſerver le Saumon dans du beurre fondu.

Quoique le Saumon puiſſe ſe conſerver frais & bon à manger plus long-temps que quantité d'autres poiſſons, même que les Truites, néanmoins il ne ſeroit pas poſſible de l'envoyer en état d'être mangé à des diſtances conſidérables, ſur-tout quand l'air n'eſt pas frais: c'eſt ce qui a fait imaginer aux Hollandois une façon de le conſerver, par laquelle on peut le manger au bout de quinze jours ou trois ſemaines, preſque auſſi bon que s'il n'étoit pêché que depuis trois ou quatre jours. Il eſt vrai que cette préparation exige des frais & des précautions qui la rendent impraticable pour en faire un objet de commerce; ainſi elle ne convient que pour envoyer en préſent, ou pour des gens riches qui ne plaignent pas la dépenſe pour ſatisfaire leur goût. Quoi qu'il en ſoit, voici en quoi elle conſiſte.

Si-tôt que le poiſſon eſt pris, on lui coupe le bout du muſeau, & on le pend par la queue pour en tirer le ſang le plus qu'il eſt poſſible: peu de temps après on lui ouvre le ventre pour le vuider, & on le lave ſoigneuſement; on le fait cuire tout entier dans une ſaumure de ſel blanc qu'on écume fréquemment: avant que le poiſſon ſoit entiérement cuit, on le tire de la ſaumure, prenant garde d'endommager la peau; on le laiſſe refroidir & égoutter ſur une claie, puis on l'expoſe un jour ou deux à la fumée d'un feu de genievre, qui ne doit pas faire de flamme; enfin on le met dans une boëte de fer-blanc dont les côtés ſoient d'environ un pouce plus élevés que l'épaiſſeur du poiſſon: on remplit entiérement cette boëte avec du beurre frais & ſalé qu'on fait fondre; quand le beurre eſt figé, on ferme la boëte avec ſon couvercle, qu'on fait ſouder avec le deſſous.

Quelques-uns mangent ce poiſſon ſans le faire cuire; mais il eſt meilleur quand on acheve de lui donner ſa parfaite cuiſſon: alors on le ſert comme le Saumon frais, avec une ſauſſe relevée. On lui trouve plus de goût, & on le préfere aux Saumons frais.

L'hiver on peut ſubſtituer au beurre de bonne huile d'olive, qui reſtant figée, ne s'écoule pas plus que le beurre.

§. 5. Du Saumon mariné.

On prend, comme nous l'avons dit, du Saumon dans la plûpart des rivieres qui ſe déchargent dans l'Océan; mais ſouvent c'eſt en trop petite quantité pour qu'on puiſſe en faire des ſalaiſons: d'autres fois des Pêcheries où l'on prend beaucoup de Saumons, étant ſituées dans des Provinces très-peuplées, ou à portée de Villes aſſez conſidérables pour qu'on trouve à les vendre frais, un bon prix qui paſſe toujours celui du Saumon ſalé, il ne ſeroit pas raiſonnable d'en faire des ſalaiſons. Néanmoins il arrive quelquefois & accidentellement qu'on fait des pêches ſi abondantes, qu'on eſt obligé de donner pour moins de dix ſols la livre des Saumons, qui pour l'ordinaire ſe vendent 40 & 50 ſols la livre. C'eſt dans ces circonſtances accidentelles qu'il eſt avantageux de préparer le Saumon de façon qu'il puiſſe ſe conſerver long-temps, & être tranſporté aſſez loin ſans ſouffrir d'altération: on ne pourroit pas eſpérer de ſe dédommager, par la vente, des frais qu'exige la préparation avec le beurre, que nous avons détaillée dans le paragraphe précédent: on peut bien en ſaler une petite quantité pour ſa propre proviſion; mais ces cas, preſque toujours imprévus, ne permettent pas de faire des ſalaiſons conſidérables, qui emporteroient trop de frais pour entrer en concurrence avec le poiſſon qu'on met dans le commerce.

Le meilleur parti qu'on puiſſe prendre pour profiter des pêches abondantes qui arrivent accidentellement & ſans qu'on puiſſe les prévoir, eſt de mariner le Saumon, d'autant que quand cette préparation eſt bien faite, le poiſſon eſt beaucoup meilleur que celui qui eſt ſalé; & ſouvent quand on eſt las de Saumon frais, on mange avec plaiſir celui qui eſt mariné ſuivant quelques-unes des méthodes que je vais rapporter.

Pour que les opérations dont nous allons parler ayent tout le ſuccès qu'on peut déſirer, il faut les faire avant les chaleurs: auſſi en Ecoſſe on commence à mariner le Saumon, auſſi-tôt que les rivieres étant dégelées, on peut commencer la pêche, & on ceſſe de mariner quand vers le mois de Mai les chaleurs ſe font ſentir; alors on ſale & on paque en barrils tous les Saumons.

Quand on ne ſe propoſe pas de conſerver le Saumon mariné fort long-temps, mais qu'on veut qu'il ſoit fort bon, voici la méthode qu'il convient de ſuivre.

Auſſi-tôt que le Saumon eſt pris, on le vuide & on le lave; puis on le fait cuire dans de l'eau avec un peu de ſel: pendant que le poiſſon cuit, on fait chauffer du vin, ſe contentant de le faire frémir; enſuite on le laiſſe refroidir, & on le verſe ſur le Saumon, qu'on a mis dans un pot de grais, qu'on couvre le mieux qu'il eſt poſſible: au bout de huit, dix, douze & même quinze jours, on en tire des tronçons qu'on peut ſervir au ſec ſur une ſerviette, & le manger avec du verjus, un jus de citron ou de l'huile & du vinaigre: on peut auſſi lui faire, comme au Saumon frais, une ſauſſe dans laquelle on le fera réchauffer.

A Aberdeen, où l'on marine beaucoup de Saumons, auſſi-tôt que le poiſſon eſt ſorti de l'eau, on lui retranche ſix ou huit pouces de la queue; puis on tranche la tête & le corps en deux ſuivant toute ſa longueur, de ſorte que la tête reſte attachée à une des moitiés; on les lave bien dans l'eau douce, ou encore mieux dans l'eau de mer quand on en a à portée, de ſorte qu'il n'y reſte ni ſang ni ordures: on coupe ordinairement en deux la moitié où il n'y a point d'arête, & en trois celle où l'arête eſt reſtée; on a ſoin que la moitié de la tête reſte aux tronçons qui ſont les plus près de la tête, & même pour qu'elle ne s'en ſépare pas, on l'y attache avec une ficelle.

On fait dans une chaudiere ſur le feu une ſaumure avec du ſel blanc, & on met plus ou moins de ſel, ſuivant qu'on veut conſerver le Saumon plus ou moins long-temps, ou l'envoyer plus ou moins loin: celui qui eſt moins ſalé eſt plus agréable à manger; il approche plus du Saumon frais; mais il ne ſe conſerve pas auſſi long-temps: à meſure qu'il ſe forme de l'écume ſur la ſaumure, on l'emporte avec l'écumoire. Lorſque la ſaumure eſt bien bouillante, on met dedans les tronçons de Saumons. Comme il eſt important d'ôter le plus que l'on peut l'huile du Saumon, il faut écumer preſque continuellement, juſqu'à ce que le poiſſon ſoit aſſez cuit pour être bon à manger: alors on le retire de la ſaumure & on le met égoutter ſur une grille de bois, la peau en-deſſus, prenant garde d'entamer les écailles.

Le lendemain quand le poiſſon eſt refroidi, on le met dans de petites tinettes, & ſur environ trente livres de poiſſon, on met deux pintes de vinaigre: quand c'eſt de bon vinaigre de vin, on peut en diminuer la doſe, & on acheve de remplir la tinette avec la ſaumure où le poiſſon a cuit, qui eſt refroidie, & qu'on a paſſée par un tamis pour en ôter la graiſſe.

En arrangeant les tronçons de Saumons dans la tinette, on met deux ou trois onces de gros poivre avec de la fleur de muſcade, & l'on augmente la doſe de ces épices ſuivant qu'on veut que les poiſſons marinés ſe gardent plus ou moins de temps: il faut ſurtout enfoncer les tinettes avec ſoin, & qu'elles ſoient bien étanches, pour qu'elles ne perdent point la ſaumure, & qu'elles ne prennent point d'air, en les tenant de plus dans un lieu frais & ſec. Le poiſſon eſt très-bon à manger au bout de ſix ſemaines ou deux mois: on peut le conſerver plus long-temps; mais plus on le garde, plus il perd de ſa qualité.

La méthode de Berwick ne differe de celle d'Aberdeen, qu'en ce qu'il eſt recommandé, 1°, d'appuyer pendant la cuiſſon avec le plat de l'écumoire ſur les morceaux qui ſurnagent, pour qu'ils plongent dans la ſaumure; 2°, qu'une demi-heure ſuffit pour que le Saumon ſoit cuit, lorſque la ſaumure eſt bien bouillante; 3°, que quand on met le Saumon refroidir, il faut éviter que les morceaux ſe touchent, pour qu'ils ſe refroidiſſent plus promptement; 4°, que la ſaumure qui reſte après qu'on en a pris ce qu'il faut pour remplir la tinette, peut ſervir juſqu'à quatre fois à cuire de nouveaux poiſſons.

La méthode de Newcaſtle ne differe des précédentes qu'en ce qu'en arrangeant les morceaux de poiſſon dans les tinettes, on met entre eux des épices en poudre compoſés comme il ſuit.

Une demi-once de poivre noir, autant de poudre de la Jamaïque, un quart d'once de clous de gérofle, une livre de ſel, le tout réduit en poudre.

On préfere l'eau de mer à l'eau douce pour faire cuire le poiſſon; & quand on eſt obligé d'employer de l'eau douce, il faut doubler la doſe du ſel.

Il y en a qui trouvent le Saumon mariné avec des épices meilleur que celui où l'on n'en a point employé; mais quelques-uns donnent la préférence à celui qui eſt tout ſimplement confit dans le ſel & le vinaigre. On donne pour marque que le poiſſon eſt aſſez cuit, quand les morceaux les moins gros s'élevent à la ſurface de la ſaumure.

Pluſieurs Marineurs mettent leurs pieces de Saumons s'égoutter & ſe refroidir ſur une table inclinée & carrelée de carreaux de fayence, plutôt que ſur une grille de bois. Les tinettes dans leſquelles on porte le Saumon mariné aux marchés de Londres, ont environ deux pieds de diametre & neuf à dix pouces de haut: il y en a de moitié plus petites qu'on nomme des *demi-Tinettes*. Il eſt étonnant la quantité qui s'en débite à Londres. En Ecoſſe les maiſons où l'on marine le Saumon, ſont placées la plûpart au bord de l'eau, pour avoir aiſément de l'eau de mer, ſoit pour le laver ou le faire cuire.

En Hollande, auſſi-tôt que le Saumon eſt pris, on lui coupe la tête, qu'on ſépare en deux ſuivant la longueur du poiſſon; on coupe le reſte par tronçons ou tranches de trois doigts d'épaiſſeur juſqu'au deſſous de l'anus; on laiſſe la queue de la longueur que l'on veut: on met tous ces morceaux dans un grand vaſe plein d'eau fraîche, où on les lave avec ſoin, & on change l'eau juſqu'à trois fois pour ôter tout le ſang: on lie chaque tranche ſéparément ſur de petites lattes, pour qu'elles ne ſe touchent pas, & qu'elles ne ſe déforment point en cuiſant.

Quand les tranches de Saumon ſont ainſi préparées, on fait bouillir à part aſſez d'eau pour que le poiſſon en ſoit couvert: on y ajoute deux bouteilles de vin du Rhin, une bouteille de bon vinaigre, du macis, des clous de gérofle, du poivre en grain ou du poivre long de Portugal, de la coriandre,

du thim, des feuilles de laurier, une gouſſe d'ail & plus ou moins de ſel, ſuivant qu'on ſe propoſe de conſerver plus ou moins de temps le Saumon mariné : quand cette eau eſt bouillante, on y met les tranches de Saumon, obſervant de placer en-deſſus les têtes qui ſont plus aiſées à cuire que la chair : quand le poiſſon eſt cuit, on le retire proprement pour le mettre égoutter ſur un linge blanc. Le bouillon étant refroidi, on le paſſe par un tamis ; enſuite on arrange le Saumon dans une tinette ou un pot de grais ſur une couche de feuilles de laurier : on met entre les morceaux de Saumon un peu de ſel & des tranches de citron ; on verſe deſſus la ſauſſe dans laquelle le Saumon a cuit, juſqu'à ce que le poiſſon en ſoit tout couvert : on finit par remplir le vaſe avec les têtes & les queues ; on verſe par-deſſus de bonne huile, & on ferme exactement le vaſe où l'on a mis le Saumon, qui étant ainſi préparé, peut ſe conſerver une couple de mois : on peut le manger tel qu'il eſt en ſortant de la tinette, avec une ſauſſe comme pour le Saumon frais ; ou bien l'ayant fait réchauffer, on le ſert avec une ſauſſe blanche ou une étuvée, &c.

J'ai mangé avec plaiſir du Saumon ainſi mariné qui m'avoit été envoyé de Hollande.

§. 6. Du Saumon fumé.

La façon de préparer ainſi le Saumon, revient à celle qu'on donne au Hareng qu'on nomme *Sor* ou *Soré* ; mais il eſt beaucoup meilleur.

On en prépare en Angleterre, en Ecoſſe & en Hollande, mais pas à beaucoup près autant que dans le Nord : comme la préparation eſt à-peu-près la même dans ces différents endroits, je me contenterai de détailler celle qui eſt en uſage en Hollande.

Auſſi-tôt que le Saumon eſt tiré de l'eau, on lui coupe le muſeau, & on le pend par la queue pour laiſſer égoutter le ſang ; puis on l'ouvre dans toute ſa longueur par le ventre juſqu'au dos, de ſorte cependant que la tête ne ſe ſépare pas du corps ; on ôte les ouies, on le vuide & on le lave. On met du ſel blanc deſſus le poiſſon, & on le laiſſe en cet état 24 ou 36 heures, plus ou moins, ſuivant le temps qu'on ſe propoſe de conſerver le poiſſon.

Il y en a qui le mettent ainſi couvert de ſel entre deux planches qu'on pend dans un lieu frais & ſec, non-ſeulement pour l'applatir, mais encore pour que la graiſſe & la limphe s'égouttent ; il faut enſuite l'expoſer à la fumée : mais pour que le poiſſon conſerve ſa forme platte, on paſſe en travers de petites lattes minces qu'on attache à la peau du côté du dos *A*, *Pl. XIV*, *Fig.* 3 *&* 4. *A* eſt le poiſſon du côté de la peau ; *B* le même poiſſon vu du côté de la chair.

Enfin on le fume avec des copeaux de bois de chêne ou de genievre, qu'on allume de façon qu'il produiſe de la fumée ſans faire de flamme : quand il a été ainſi fumé pendant trois jours, on le pend à l'air pendant vingt-quatre heures, & on continue à l'expoſer alternativement à l'air & à la fumée pendant quinze jours ou trois ſemaines.

Pour conſerver le Saumon fumé, il ne faut pas l'empiler comme la morue ſeche ; car ce poiſſon étant très-huileux, ſe gâteroit : il faut le ſuſpendre en l'air, & même il eſt avantageux de l'expoſer de temps en temps à la fumée.

Quand on veut le tranſporter, on enveloppe ſéparément chaque poiſſon dans de la paille longue, pour qu'ils ne ſe touchent point, & pour les tenir ſéchement.

Ce Saumon bien préparé ſe conſerve aſſez long-temps comme le Hareng ſor ; cependant il n'eſt jamais meilleur que quand il n'eſt préparé que depuis un mois ou deux.

On en fait une grande conſommation dans le Nord, où il eſt regardé comme une proviſion ordinaire des maiſons particulieres, ainſi que le bœuf ſalé en Irlande, le beurre en Flandre & le fromage en Hollande : la façon la plus ordinaire de l'apprêter pour le manger, eſt de le faire un peu rôtir ſur le gril comme on fait le Hareng ſor ; mais quand on veut lui donner un apprêt plus recherché, on le coupe par longues tranches, qu'on fait tremper dans du lait, & enſuite cuire ſur un plat d'argent dans des caiſſes de papier, l'humectant avec du beurre frais ou de l'huile, & quelquefois on y ajoute une farce. On le fait auſſi entrer comme aſſaiſonnement dans les ragoûts maigres en guiſe de jambon ou d'Anchois : on en hache encore bien menu avec des fines herbes, des œufs & du poiſſon frais, pour en faire une farce ou des andouillettes.

On prépare encore du Saumon fumé en Moſcovie, en Livonie, en Suede, &c. La préparation de ce Saumon differe peu de celles que nous venons de détailler : on vuide la tête & le ventre ; on le fend par le ventre dans toute ſa longueur ; on ôte la groſſe arête, & on lave ces tranches de poiſſon dans de l'eau & dans ſon propre ſang ; on le couche dans une eſpece d'auge remplie d'une forte ſaumure, où on le laiſſe deux, trois ou quatre fois 24 heures ; enſuite, après l'avoir percé de petites lattes minces pour qu'il ſe tienne bien étendu, on le ſuſpend pendant quatre ou cinq jours dans une cheminée quarrée & preſque fermée par le haut, où on le fume avec des racines de genievre ou d'aulne : il ne faut pas que ces racines faſſent de flamme. On paque enſuite ces Saumons dans des barrils comme l'on fait les Saumons ſimplement ſalés.

Ce Saumon, préparé comme l'on voit aſſez

négligemment, eſt envoyé en une infinité d'endroits, dans preſque toute l'Allemagne, où il forme une branche de commerce conſidérable. Cependant les fûts du Nord ſont faits avec des planches de ſapin ridiculement épaiſſes, & on ſe plaint encore qu'ils ne ſont pas fidellement paqués. On y trouve des Saumons de toute grandeur, & quelquefois des poiſſons de différentes eſpeces.

Je terminerai ce qui regarde les Saumons fumés par ceux qu'on prépare à Berghen & à Finmarck, qui paſſent pour être les meilleurs de tous ceux qu'on prépare dans le Nord. Effectivement on exporte tous les ans de Finmarck & de Berghen 5 à 600 barrils de Saumons qui peſent chacun plus de 320 livres. Cette quantité de Saumons eſt amplement fournie par trois grandes rivieres très-ſaumonneuſes, où les habitans pêchent avec des filets qu'ils relevent & tendent ſoir & matin. Voici comment ils préparent leur poiſſon.

Auſſi-tôt que les Saumons ſont tirés de l'eau, on leur coupe la tête & la queue; on les ouvre en deux ſuivant leur longueur; puis on les étend ſur la greve ou ſur des rochers la chair en-haut, à-peu-près comme on fait la Morue, II. Partie, I. Section, *Pl. XIX*, *Fig.* 2; enſuite on les ſale avec du ſel de France: quand ils ont pris ſel pendant vingt-quatre heures, on les lave avec ſoin, & on les tient étendus avec de petits morceaux de bois minces, ou on les attache par les nageoires de derriere les ouies avec une ficelle qui ſert à les ſuſpendre dans un tuyau de cheminée, où on les expoſe à la fumée du genievre, ayant ſoin de ne pas faire de flamme qui détacheroit la peau, & alors ils ne ſeroient plus marchands. On en tranſporte beaucoup en Hollande, à Hambourg, en Bohême, &c.

Les Saumons qu'on prépare en Nordland ſont portés à Berghen; mais celui qui eſt pris & préparé à Finmarck par les habitans du pays, eſt acheté par une Compagnie Danoiſe, & tranſporté directement à Coppenhague.

§. 7. *Du Saumon deſſéché.*

On prépare encore dans le Nord les Saumons en Hengfish, Flacfish, Rondfish, &c. comme nous l'avons expliqué amplement 2 Partie, 1re Section, p. 112, 113 & 114, où nous renvoyons pour éviter les répétitions; mais il convient de dire quelque choſe de la façon de boucaner les Saumons dans l'Amérique ſeptentrionale. Il y a des Canadiens qui ſalent les Saumons comme la Morue verte, à la façon de Hollande: d'autres, après les avoir ſalés, les fument comme les Norvégiens. Ces différentes préparations ayant été ſuffiſamment expliquées, je me contenterai de détailler la pratique des Sauvages, qui, ſans ſaler leurs Saumons, les deſſechent à la fumée, ou les boucanent.

Ils font une eſpece d'échafaud élevé de quatre pieds au-deſſus du terrain, & formé de piquets fourchus *a*, *b*, *c*, *d*, *Pl. XV*, *Fig.* 1, qui ſupportent des perches ſur leſquelles on poſe de menus barreaux ou des branches d'arbres pour former un grillage, ſur lequel ils arrangent le poiſſon après l'avoir vuidé, ouvert dans ſa longueur, & en avoir retranché la groſſe arête, ils paſſent dans les bords de la chair de petites baguettes pour qu'il ſe tienne bien étendu; enfin ils allument ſous l'échafaud du feu qui faſſe beaucoup de fumée, & point ou fort peu de flamme, ce qu'ils continuent en retournant le poiſſon de temps en temps, juſqu'à ce qu'il ſoit bien deſſéché: quand il l'eſt ſuffiſamment, on le conſerve dans un endroit frais & ſec. Si l'on s'apperçoit qu'il ait repris un peu d'humidité, on prévient qu'il ne ſe corrompe en le remettant un peu ſur l'échafaud. A l'égard de la façon d'apprêter ce poiſſon, elle differe peu de ce que nous avons dit en parlant du Flacfish à la ſeconde Partie, premiere Section de la Morue, page 119.

§. 8. *Du Saumon ſalé.*

Dans les endroits où l'on prend beaucoup de Saumons, & où l'on ne trouve pas à les conſommer frais, on les ſale, ſur-tout quand les chaleurs ſe font ſentir; car alors il n'eſt plus bon ni mariné ni fumé, & c'eſt ce Saumon ſalé qui fait une branche conſidérable de commerce. Quoique les Hambourgeois, & les autres Ports des environs de l'Elbe & de la mer d'Allemagne, ainſi que de la Baltique, faſſent ce commerce, preſque tout celui qu'on conſomme en France vient d'Angleterre & d'Ecoſſe: les poiſſons qu'ils fourniſſent ſont de bonne qualité, ſalés avec ſoin, & paqués fidélement, étant lottis ſuivant leur eſpece, & point fourrés d'autres poiſſons.

On ſale quelques Saumons comme on fait la Morue verte; pour cela, après avoir vuidé la tête & le ventre, l'avoir lavé, tranché par le dos ſans lui ôter la groſſe arête, *Pl. XIV*, *Fig.* 1 & 2, on les met en premier ſel pendant trois ou quatre fois 24 heures, tantôt dans des caiſſes, lits par lits, avec du ſel entre deux, & d'autres fois dans une forte ſaumure: quand ils ont pris ſel, on les laiſſe égoutter leur eau; enſuite on les paque en barril en y mettant de nouveau ſel.

Les Irlandois tiennent leur poiſſon un mois ou ſix ſemaines en premier ſel: enſuite ils le ſalent en le paquant dans des barrils qui peſent environ trois quintaux.

Dans la Bothnie occidentale on vuide les Saumons; & après les avoir coupés en quatre morceaux, on les met dans de grands vaiſſeaux, où on les couvre entiérement de ſel:

on

on les laiſſe en cet état pluſieurs mois, juſqu'au commencement de l'Automne, qu'on les tire de ce premier ſel; on les lave avec ſoin, *A*, *Pl. XV*, *Fig.* 1, & on les paque dans des tonnes de bois de ſapin ſans y mettre de ſel; mais quand elles ſont remplies, on verſe par la bonde le plus qu'il eſt poſſible d'une forte ſaumure, ce qui ſuffit pour les conſerver. Après avoir parlé fort en abrégé des ſalaiſons qui ſe font en différents endroits, je vais détailler le mieux qu'il me ſera poſſible ce qui ſe pratique en Ecoſſe.

Nous avons déja dit que les côtes d'Ecoſſe, ainſi que les rivieres qui s'y rendent, ſont bien fournies de Saumons d'une bonne groſſeur & point trop gras, ce qui, comme nous en avons prévenu, eſt très-avantageux pour leur conſervation, la graiſſe ou l'huile des poiſſons étant ce qui s'altere d'abord au point de contribuer à la corruption de la chair du poiſſon: ainſi les Saumons très-gras, qui ſont les meilleurs pour manger frais, ne ſont pas les plus propres pour les ſalaiſons. Les Poiſſonniers de Londres ont un marché qui ſubſiſte depuis plus de 50 ans avec les Seigneurs propriétaires des anſes & rivieres de la côte orientale d'Ecoſſe depuis Berwick juſqu'à Aberdeen pour le Saumon ſalé, mais principalement pour le Saumon mariné. Ces Propriétaires font des conventions tantôt en argent & tantôt en poiſſon avec les Pêcheurs, ou plutôt avec ceux qui préparent le poiſſon; car je ne crois pas que ce ſoient les Pêcheurs qui ſalent, marinent, ou ſaumurent les Saumons & les Truites, mais des Particuliers qui ſont logés convenablement, & fournis des uſtenſiles néceſſaires pour ces ſortes d'opérations.

Le plutôt qu'il eſt poſſible, au retour de la pêche, on fend les Saumons comme on fait la Morue platte, ſeconde Partie, premiere Section, *Pl. X*, *Fig.* 2, *G H*, excepté que la Morue ſe tranche par le ventre & le Saumon par le dos, depuis la tête juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue; on laiſſe ſouvent la groſſe arête attachée à la chair d'un des côtés: ſi l'on poſe le Saumon ſur une table, la queue de ſon côté, l'arête reſte ordinairement attachée à la moitié qui eſt du côté de la main droite.

Quand le poiſſon eſt ainſi tranché, qu'on a emporté les ouies, qu'on l'a vuidé, & quelquefois ôté une partie de l'arête, on le lave dans de l'eau de mer quand on en a, ou à ſon défaut dans de l'eau douce, pour en ôter tout le ſang, qui a une grande diſpoſition à ſe corrompre, ce qui me ſemble beaucoup plus convenable que de laver le poiſſon dans ſon ſang, comme on le pratique dans le Nord, probablement dans la vue de rendre la chair plus rouge.

Quand le poiſſon eſt égoutté, on le ſale; pour cela on le met dans de grandes cuves avec du ſel de France ou d'Eſpagne deſſus & deſſous. On prétend que le ſel d'Eſpagne fait prendre à la chair du Saumon une couleur plus vermeille que celui de France; mais que celui-ci lui fournit moins d'âcreté. Il y a de ces cuves de différentes grandeurs; les unes contiennent cinq barrils; d'autres juſqu'à dix, qui peſent chacun 400 livres brut, ou 360 livres net: les uns leur laiſſent prendre ſel huit ou dix jours, puis les en tirent pour les paquer dans des barrils: d'autres les mettent ſans ſel dans les grandes cuves, qu'ils rempliſſent d'une forte ſaumure, les rangent tout près les uns des autres & les y laiſſent un mois ou ſix ſemaines, quelquefois même plus long-temps, en attendant qu'il ſe faſſe des chargements; car on prétend que les Saumons ſe conſervent mieux dans ces grands vaiſſeaux qu'en barrils; mais il faut avoir ſoin qu'ils ſoient toujours couverts par la ſaumure: enfin on les retire de ces cuves pour les paquer, ainſi que nous allons l'expliquer.

On commence par mettre au fond du barril quatre ou cinq Saumonneaux, Grills ou Tocans, pour former ce que les Paqueurs appellent la *Roſe du fond*: on arrange enſuite les gros Saumons marchands, les preſſant le plus qu'il eſt poſſible les uns contre les autres, & mettant un peu de ſel entre eux; quand le barril eſt plein, on preſſe encore les poiſſons d'abord en les ſautant, comme on le voit ſeconde Partie, premiere Section, *C*, *Pl. XII*, *Fig.* 1, & enſuite avec le verrin ou le cric *G*: on finit d'emplir le barril en formant deſſus une roſe avec de petits Saumons, comme on a fait celle du fond; enfin on y ajoute un peu de forte ſaumure, & ſur le champ on enfonce le barril; car il eſt important de garantir le poiſſon du contact de l'air, & de faire enſorte que la ſaumure ne ſe perde pas; ſans ces attentions les Saumons jauniroient & contracteroient une mauvaiſe odeur: les gros Saumons ſont plus ſujets à ces inconvénients que les petits; c'eſt pourquoi en les paquant il faut y mettre plus de ſel qu'aux petits; & à cette occaſion il eſt bon d'être prévenu que les Saumons ſont plus difficiles à conſerver que les Morues.

En paquant les Saumons, on a ſoin de ne pas confondre dans les barrils ceux de différentes qualités. Il eſt enjoint aux Paqueurs de mettre à part les gros Saumons marchands, ainſi que nous venons de l'expliquer, de paquer à part les Saumonneaux, Grills ou Tocans; & quoiqu'ils ne ſoient pas réputés marchands, ces poiſſons néanmoins ſont très-délicats & fort bons, pourvu qu'ils ayent été ſalés avec ſoin. On paque à part les Saumons maigres qui ne ſont point remis de la maladie du frai; mais ceux-là ſont ordinairement conſommés dans le pays, & n'entrent point dans le commerce.

Les Marchands Ecoſſois pour conſtater

leur fidélité, mettent avec un fer chaud leur marque sur les barrils où sont les petits Saumonneaux, Tocans, &c; & de plus sur ceux où sont les gros Saumons marchands, une S qui signifie *Saumons*. En outre, comme le Gouvernement paye un encouragement de cinq livres quatorze sous par tonneau qui est exporté, pour conserver la réputation que les salaisons d'Ecosse se sont acquise, il y a dans chaque Port de ce Royaume des Inspecteurs qui doivent certifier que la jauge de chaque barril est de vingt-quatre galons ou cent vingt-six pintes mesure de Paris, & en cet état il pese quatre cents ou quatre cents vingt livres; ils constatent encore que le poisson a été salé avec du sel étranger, & que les barrils contiennent des poissons bien conditionnés, chacun suivant l'espece qui est indiquée. Ensuite l'Inspecteur marque à chaud les barrils d'une couronne & du nom de la Ville où a été faite la salaison: moyennant toutes ces précautions, les Acquéreurs sont sûrs de recevoir ce qu'ils désirent tant pour le lieu de la salaison que pour la fidélité du paquage.

Les barrils étant préparés comme nous venons de le dire, on les expédie suivant les demandes qu'on en a faites; & quand ils sont rendus à leur destination, on doit les remplir avec une nouvelle saumure.

Ces Saumons se transportent en France, en Hollande & beaucoup en Italie, où l'on n'est pas si délicat qu'en France sur la condition de ces salines; quelques Armateurs qui vont dans le Golfe d'Archangel sur la Mer Blanche, pour acheter des Saumons salés, marinés & fumés, ayant embarqué du sel, trouvent à acheter des Saumons frais de la Dwina, qu'ils préparent dans leurs navires comme la Morue verte des Hollandois.

ARTICLE II.

De la préparation des Truites, des Tocans & des Umbres.

Les Truites ne se conservent pas aussi long-temps fraîches que les Saumons; les Tocans se gâtent encore plus promptement que les Truites, & les Umbres sont de tous ces poissons ceux qui sont plus sujets à se corrompre le plus promptement.

On sait que les Truites fraîches & prises en bonne saison & dans une eau vive, font un manger plus délicat que les Saumons; les Tocans sont plus estimés que les Truites, & on donne encore la préférence aux Umbres sur tous les autres. Ceux qui sont à portée des endroits où l'on en pêche, en font leurs délices & en jouissent d'autant plus, qu'il faut que l'air soit frais pour qu'on puisse les transporter un peu loin; sitôt qu'il fait chaud, il faut manger les Umbres sur le lieu de la pêche, & les Tocans à une petite distance.

On les apprête dans les cuisines comme le Saumon frais; quelques-uns seulement prétendent qu'il faut faire les étuvées avec du vin rouge au lieu de vin blanc, pour que la chair paroisse plus rouge ou Saumonnée; mais comme nous l'avons dit, cette couleur ne les rend pas meilleurs.

De ce que ces poissons sont plus difficiles à conserver frais que les Saumons, il s'ensuit qu'ils ont encore plus besoin des préparations que nous avons détaillées pour les conserver.

On sale & on prépare en Ecosse les grosses Truites comme les Saumons, & les petites ainsi que les Tocans passent souvent dans le commerce comme Grills. Tous ces poissons peuvent être conservés dans le beurre fondu.

Mais à l'égard des petites Truites, des Tocans & des Umbres, le mieux est de les mariner; par ce moyen on est en état de manger ces poissons fort bons au bout de quinze jours; ainsi on peut les transporter dans des endroits où l'on est assuré d'en trouver un bon débit; car c'est un manger très-délicat & qu'on sert sur les meilleures tables; on en fait aussi de bons pâtés.

ARTICLE III.

Des différents Barillages & Fûts, dans lesquels on renferme le Saumon en Ecosse, en Irlande & au Nord.

Chaque pays adopte des usages qui lui sont particuliers: les mêmes marchandises s'emballent ici d'une façon, là d'une autre; & les Négociants connoissent par ces emballages les pays d'où viennent les marchandises; il en est de même des barrils dans lesquels on met les Saumons, & je vais rapporter sommairement les usages d'Ecosse, d'Irlande & du Nord, autant que j'ai pu en être informé par les Négociants auxquels je me suis adressé.

Les fûts d'Angleterre & d'Ecosse sont de grosses tonnes qu'on nomme *Gonnes*; les Saumons qui viennent de la mer Baltique

ou du Nord, ſont renfermés dans des fûts moins grands, qu'on nomme *Hambourg* ou *Rambourg*, nom qu'ils ont tiré du lieu où l'on en faiſoit le principal entrepôt; ils ne ſont pas à beaucoup près auſſi bien travaillés que les Gonnes d'Angleterre & d'Ecoſſe.

Les Marchands diſtinguent les fûts qui viennent de la Grande-Bretagne par le nom des lieux où les Saumons ont été préparés; comme *Gonnes de Berwick*, *d'Aberdeen*, *de Montroſſ* & autres lieux de la côte où l'on fait des ſalaiſons de Saumons.

Comme nos Négociants ont coutume de tirer leurs Saumons de Berwick, d'Aberdeen & de Montroſſ, nous nous contenterons de donner ici la jauge des futailles en uſage en ces différents lieux; prévenant néanmoins que ce ne ſont que des à-peu-près, parce qu'elles ne ſont pas auſſi préciſément d'une même jauge que les futailles dans leſquelles on met l'huile, l'eau-de-vie & le vin; ce qui eſt aſſez indifférent, parce que les ſalines ſe vendent au poids.

Les Gonnes de Berwick *AB*, *Pl. XVI*, ſont les plus grandes, & elles paſſent pour renfermer les meilleures ſalines; étant pleines, elles peſent quatre cents ou quatre cents cinquante livres; elles ſe diviſent en demi-Gonnes *C*, quart *D*, tiers ou tierçon *G*, demi-tierçon *H*, *I*; ces fûts ſont de chêne. La hauteur des Gonnes *A B* entre les deux jables eſt de vingt-cinq pouces, & les jables ont quinze lignes de hauteur; le diametre en dedans comprenant l'épaiſſeur d'une douve qui eſt d'un demi-pouce, eſt de vingt-deux pouces & demi; le diametre au bout eſt de dix-ſept pouces neuf lignes: on eſtime qu'elles peuvent contenir à-peu-près vingt-quatre ou vingt-cinq veltes; quelquefois elles ſont cerclées en plein *A*, & d'autres fois par bandes *B*.

Les fûts *E*, qui viennent d'Aberdeen, ſont après ceux de Berwick les plus grands du Gonnage Ecoſſois; un barril a deux pieds trois pouces de haut, de jable en jable, vingt & un pouces de diametre au bouge, & dix-huit pouces quatre lignes aux bouts: lorſqu'ils ſont pleins, ils peſent quatre cents à quatre cents dix liv.; il y a des demi & des quarts de barrils. Les Hambourg ou Rambourg contiennent quarante gros Saumons ou environ quatre-vingt petits; étant pleins ils peſent environ trois cents ou trois cents cinquante livres. *K*, eſt une tinette pour le Saumon mariné; les barrils de Spée ont deux pieds huit pouces de hauteur, vingt-trois pouces de diametre au bouge; & un pied ſept pouces & demi aux bouts: ces barrils ſont cerclés en plein, de ſorte qu'il ne reſte au milieu entre les cercles que ſix à ſept pouces de vuide.

Article IV.

Vente du Saumon ſalé au Marché, & les différentes façons de l'apprêter.

On tranche le Saumon en tête ou hure, en un ou deux entre deux ſuivant leur groſſeur, en queue, & en outre les loquets.

Pour lui faire perdre une partie de ſon ſel, on le fait tremper dans de l'eau claire qu'on renouvelle de temps en temps; il faut de l'habitude pour le deſſaler à un point convenable; car s'il l'eſt trop, il eſt fade & n'eſt pas agréable; s'il l'eſt trop peu, il eſt coriace, âcre, & n'eſt pas mangeable.

Le Saumon bien deſſalé, & d'ailleurs bien conditionné, doit être d'une belle couleur vermeille, & d'une odeur qui ne ſoit point déſagréable; on le fait cuire dans l'eau; on le met égoutter, & on le ſert ſi l'on veut avec une ſauſſe blanche, des câpres & des cornichons, qu'on lave dans de l'eau tiede pour leur faire perdre une partie de la force du vinaigre. Cette façon de l'apprêter eſt la plus ſimple.

Quelquefois on détache les feuillets du Saumon lorſqu'il eſt cuit, & on le ſert avec des ſalades vertes du Printemps; des petits oignons à moitié cuits, des câpres, des cornichons, un peu de paſſe-pierre, des tranches de betterave confites au vinaigre: ces ſalades ſont agréables, & le Saumon y tient lieu d'Anchois.

On peut encore ſervir les feuillets de Saumon avec une remolade, ou bien on met dans une caſſerole un peu de farine, un morceau de beurre frais, peu de ſel, du poivre, un peu de lait & des tranches de citron; on tient cette ſauſſe ſur un feu doux pour qu'elle ſe lie, & on met dedans les feuillets de Saumon pour qu'ils ſe réchauffent & qu'ils s'imbibent de la ſauſſe; on peut y ajouter un peu de perſil & de ciboule hachés bien menu.

On fait encore une farce avec de la mie de pain, du lait, des jaunes d'œufs, du perſil, de la ciboule aſſaiſonnés de ſel, de poivre, une pointe d'ail & un morceau de beurre; on fait cuire & raffermir cette pâte ſur les cendres chaudes, puis on la dreſſe proprement ſur les feuillets de Saumon; on paſſe deſſus un couteau trempé dans un jaune d'œuf & une mie de pain bien menue; on coule deſſous une ſauſſe faite avec du bouillon maigre, du verjus ou du citron; on met le plat ſur les cendres chaudes, & par-deſſus un couvercle de tourtiere: quand

la farce a pris couleur, le Saumon eſt en état d'être ſervi.

Ou bien on met dans une caſſerole un bon morceau de beurre, deux cuillerées d'huile, des câpres, des Anchois qu'on a lavés dans du vin; plus du perſil, de la ciboule, une légere pointe d'ail, le tout haché bien fin & aſſaiſonné de peu de ſel & de poivre; on verſe cette ſauſſe ſur les tranches de Saumon; on répand deſſus une mie de pain bien menue, & on fait prendre couleur avec un deſſus de tourtiere.

Le Saumon eſt encore très-bon avec une ſauſſe Robert; ou bien, ce qui revient à-peu-près au même, on coupe cinq ou ſix oignons par feuillets; on les paſſe ſur le feu en les remuant continuellement juſqu'à ce qu'ils ayent pris couleur; on y ajoute deux bonnes pincées de farine qu'on remue avec l'oignon juſqu'à ce que tout ait pris couleur; alors on y ajoute une cuillerée de vinaigre, du poivre, du ſel, un peu de bouillon maigre; on met les feuillets de Saumon dans cette ſauſſe, qu'on fait mitonner pour qu'il en prenne le goût; & avant de ſervir, on y ajoute un morceau de beurre.

ARTICLE V.

Des Bâtiments qu'on emploie pour le commerce des Saumons.

ON a vu que la pêche du Saumon ſe fait avec des chaloupes ou de fort petits bateaux, *Pl. XV, fig. 2*; & cela doit être, puiſque les Saumons qui remontent dans les rivieres pour frayer, cherchent les endroits où il y a peu d'eau, où il ne ſeroit pas poſſible de les aller chercher avec des bâtiments qui auroient un tirant d'eau un peu conſidérable; cela n'empêche pas que dans certaines circonſtances, comme à l'entrée des grandes rivieres, on n'emploie des barques un peu plus fortes: mais on va chercher de ce poiſſon dans les Mers du Nord, & on en tranſporte en France, en Eſpagne, en Italie; & pour ce commerce qui eſt conſidérable, on emploie des bâtiments de bien des eſpeces différentes: nous nous ſommes contentés de repréſenter ſur la Planche XV, *fig. 3*, ceux dont les Ecoſſois & les Irlandois ſe ſervent ordinairement; ſavoir, des Pinques, des Brigantins &c.

Les Armateurs qui vont dans le golfe d'Archangel ſur la Mer Blanche, pour acheter des Saumons préparés de différentes façons, trouvent quelquefois à acheter dans la Dwina des Saumons frais qu'ils préparent comme la Morue verte, avec du ſel qu'ils ont apporté dans leurs bâtiments.

CHAPITRE ONZIEME.

Sur les Inſectes qui s'attachent aux Poiſſons.

LES Poiſſons ne ſont pas plus à l'abri d'être incommodés par les Inſectes, que les Quadrupedes & les Oiſeaux; il y en a de pluſieurs ſortes qui méritent bien l'attention des Naturaliſtes; mais je ne m'en occuperai point préſentement, je dirai ſeulement quelque choſe d'une eſpece qui ſe remarque plus fréquemment ſur les Saumons & les Truites.

Pluſieurs Pêcheurs regardent les Inſectes qui s'attachent aux Saumons, comme étant marins; & ceux-là croient, comme je l'ai dit, que les Saumons paſſent dans l'eau douce pour s'en délivrer, étant perſuadés que ces Inſectes marins ne peuvent ſubſiſter hors de l'eau de la mer. Il m'a paru effectivement que cela étoit à l'égard des vers à Tuyau qui endommagent les Vaiſſeaux & les Digues de Hollande; mais aſſurément il n'en eſt pas de même des Inſectes qui s'attachent aux Saumons & aux Truites, puiſqu'on en trouve ſur les Poiſſons qui ayant reſté long-temps dans l'eau douce, retournent à la mer; & cette obſervation eſt ſi certaine, que des Pêcheurs voyant deſcendre des rivieres & retourner à la mer des Saumons chargés d'Inſectes, ont imaginé qu'ils avoient attaqué les Poiſſons dans l'eau douce, & qu'ils devoient périr dans l'eau ſalée. Apparemment que ces Pêcheurs ne ſavent pas qu'on prend à la mer des Saumons & des Truites très-chargés de ces mêmes Inſectes. Ainſi il eſt bien prouvé que ce n'eſt pas pour ſe débarraſſer des Inſectes, que les Saumons paſſent de l'eau ſalée dans l'eau douce, ou le contraire.

Prévenu que je ne me propoſe pas de faire l'Hiſtoire des Inſectes qui s'attachent aux Poiſſons, je me bornerai à en décrire un que M. de Montaudouin avoit détaché de deſſus un Saumon, & qu'il m'a envoyé conſervé dans du Tafia.

ARTICLE I.

Description d'un Insecte qui s'attache aux Saumons.

ON voit sur la Planche XVI, Figure I, les desseins que M. Fossier a faits de cet Insecte.

Cet Insecte, qui est représenté de la grosseur naturelle à la figure premiere, a à sa partie postérieure deux longs filets *k k*; ils manquoient aux Insectes que j'ai reçus de M. de Montaudouin; mais ils étoient très-bien conservés à un Insecte pareil que M. Fougeroux de Bondaroy avoit détaché de dessus une Truite sur la côte de Normandie.

Comme cet Insecte a beaucoup d'organes, nous l'avons représenté à la figure II cinq fois plus gros qu'à la figure I, afin de rendre les détails où nous allons entrer plus sensibles; il est à cette figure dans la même position qu'à la figure premiere, & l'Insecte entier peut être divisé en trois parties qui sont indiquées figures II & III par les chiffres Arabes 1, 2 & 3.

La partie 1, qui est véritablement le corps, est formée en-dessus par un feuillet écailleux ou un test fort mince, qu'on peut comparer à celui du Crabe des Moluques. Quoique cette partie crustacée soit d'une seule piece, elle paroît taillée à facettes. On apperçoit en *k* un petit point noir bien sensible, qu'on pourroit soupçonner être un œil; mais ayant enlevé d'une seule piece toute l'enveloppe écailleuse 1, le point noir a disparu, & il n'est point resté de trou à sa place; ainsi ce n'est pas un œil: mais je soupçonne que ce point étoit occasionné par quelque viscere qui paroissoit au travers de cette enveloppe, qui étoit très-mince & transparente.

La partie cottée 2 est articulée avec celle cottée 1 dont nous venons de parler; à la jonction *S* de ces deux parties on apperçoit deux bras ou deux pattes *P*, assez semblables à celles des Sauterelles: nous en avons représenté une séparée figure IV, & on voit leur position respective en *N* figure III; elles n'ont point de griffes en *N* figures III & IV; elles sont simplement frangées. Je dois prévenir que sur quelques-uns de ces Insectes je n'ai pas pu distinguer ces deux pattes; peut-être qu'en se desséchant elles s'étoient tellement retirées, qu'elles n'étoient plus sensibles.

Les portions de l'Insecte 2 & 3 figures II & III paroissent assez molles. Les parties saillantes *Q*, qui sont au bout de la division cottée 3 aux figures II & III, paroissent formées par des rayons comme les ailerons des poissons.

Quand on renverse l'Insecte comme à la figure V, on découvre un grand nombre d'organes désignés par des chiffres Arabes; 1, indique la tête, ou si l'on veut la bouche; on l'a représentée figure VI vue par-dessus & figure VII par-dessous.

Les chiffres 2, 2, figure V, sont deux grands crochets qu'on voit séparément à la figure VIII, & l'on peut remarquer une articulation à la lettre *a*.

On voit encore deux petits crochets indiqués par 3, 3, figure V; ils ne paroissent susceptibles que d'un très-petit mouvement; on en voit un hors de sa place figure IX.

4, 4, figure V, indiquent deux pinces ou serres à-peu-près semblables à celles des Ecrevisses, comme on l'apperçoit à la figure X.

On voit en 5, 5, figure V, deux grandes pattes qu'on a représentées à la figure XI pour faire voir plus distinctement qu'elles sont formées de trois parties *a*, *b*, *c*, & terminées par deux crochets *d* qui se recourbent en en-haut.

Les chiffres 6, 6, figure V, indiquent deux petites pattes, & l'on voit à la figure XII qu'il y a une articulation en *a*, & un crochet en *b*.

A l'extrémité du chiffre 7, figure V, on apperçoit un corps dur terminé par deux pointes qui sont plus sensibles à la figure XIII; elles ne paroissent pas avoir de mouvement.

On apperçoit encore aux chiffres 8, 8, figure V, deux especes de pattes frangées, & l'on voit à la figure XIV qu'elles sont formées des parties *a b* jointes par des articulations, & la partie *b* est terminée par des pointes *c* & des barbes ou franges *d*. Ces pattes sont jointes l'une à l'autre par un os *e*, & il y a apparence qu'elles doivent faire des mouvements simultanés.

Il y a encore en 9, 9, figure V, deux pattes à-peu-près semblables à celles 8, 8, avec cette différence qu'il y a une bifurcation *b c*, figure XV, terminée par des filets en frange *d d*, qui sont en grand nombre. On les voit en place, figure V, aux chiffres 10, 10. Ces filets servent probablement, comme ceux qui sont sous la queue des Ecrevisses, à retenir les œufs de cet insecte.

On voit aux chiffres 11, 11, figure V, deux crochets blancs & durs, qui étant réunis forment un croissant.

Les chiffres 12, 12, figure V, indiquent les mêmes objets indiqués par la lettre *Q*, figures II & III. *R R* des figures II & V sont une partie des filets *K K* de la figure I.

A la figure III l'Insecte est représenté de profil: 1, la grande écaille qui couvre les parties 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, que nous

venons de décrire.

On n'apperçoit que le bout d'une patte *M*, qui eſt cottée 5 à la figure V.

N ſont les pattes ou bras frangés qu'on voit en *P*, figure II.

2 & 3 ſont les parties indiquées par les mêmes chiffres à la figure II.

La figure XVI repréſente la grande enveloppe écailleuſe oooo vue par-deſſus, & repréſentée par le chiffre 1, figure II, qu'on a ſéparée des autres parties : on peut ſeulement y remarquer les orillons 5, 5, & les enfoncements où ſe logent les bras ou pattes *PP*, figure II. Le chiffre 3 indique l'endroit où s'articule la queue 2, figures II & III.

On a repréſenté à la figure XVII la même grande écaille chiffre 1, figure II, vue du côté de l'endroit où s'articule la queue : 1, cavité dont le fond eſt ouvert pour qu'il y ait une communication du corps avec la queue.

oo : la grande écaille, qui eſt d'une ſeule piece ; *BB*, les orillons dont nous avons parlé.

3, déſigne l'endroit de l'articulation de la queue avec le corps ; c'eſt à cet endroit cotté 9, figure V, qu'eſt placé le corps oſſeux *e*, figure XV, qu'on voit en *E*, figure XVIII.

5,5, figure XVII, ſont les deux orillons qui forment une concavité où ſe placent les bras ou pattes *PP*, figure II.

Figure XVIII eſt la même écaille renverſée & vue par la face concave. Il faut concevoir que toute cette concavité eſt revêtue d'une ſubſtance charnue plus épaiſſe au milieu qu'au bord.

Les parties ombrées o,o,o déſignent les impreſſions que font dans la partie charnue la tête, les pattes, les crochets, &c. qu'on apperçoit à la figure V ; car quand ces organes ſe retirent, ils font dans la partie charnue des impreſſions aſſez profondes.

A, figure XVIII, eſt l'endroit où la queue s'articule au corps, 3 une cavité où ſont renfermées les parties frangées 10, 10, figure V, ou *d*, figure XV.

Figure XIX, la grande écaille vue de profil & ſuivant ſa longueur.

5, les orillons où ſe logent les pattes *a*, figure IV, ou les bras *PP*, figure II.

Je pourrois joindre ici la deſcription que M. Fougeroux a faite de pluſieurs Inſectes qui s'attachent aux poiſſons : mais outre que ce point d'Hiſtoire Naturelle pourra fournir à M. Fougeroux le ſujet d'un Mémoire intéreſſant, il m'a paru déplacé d'entrer ici dans de longs détails ſur un objet aſſez étranger à celui qui m'occupe.

EXPLICATION DES FIGURES

DE LA SECONDE SECTION DE LA SECONDE PARTIE

DU TRAITÉ GÉNÉRAL DES PÊCHES,

Dans laquelle il s'agit du Saumon, proprement dit, & des Poiſſons de cette famille.

PLANCHE I.

LA Figure premiere repréſente un Franc-Saumon. Les caracteres propres à la famille de ces Poiſſons ſont d'avoir ſur le dos, vers le milieu du corps, un aileron *A*. Entre cet aileron, & la naiſſance de l'aileron de la queue, un appendice muqueux *B*; ſous le ventre derriere l'anus *D*, un aileron *E*; & à l'extrémité du corps, l'aileron de la queue *i b*, *i m*, plus ou moins échancré en *C*; en outre deux nageoires branchiales *F*, & deux ventrales *G*.

La Figure 2, eſt un Saumon Bécard qui a la mâchoire inférieure *K* recourbée vers le haut.

Sur quoi il eſt bon de faire obſerver, 1°, qu'il y a des Bécards qui ont la mâchoire d'en bas plus crochue que celui qui eſt repréſenté *fig.* 2.

2°, Que quoique nous ayons repréſenté ce Bécard plus petit que le Franc-Saumon, il y en a néanmoins qui ſont très-gros.

3°, Que ſi nous avons mis peu de taches ſur le Franc-Saumon, & beaucoup ſur le Bécard; ce n'eſt pas pour qu'on croye que les Bécards ont toujours plus de taches & de plus grandes que le Franc-Saumon; mais pour qu'on conçoive que certains Saumons ont de plus grandes taches, & en plus grand nombre que d'autres; & effectivement quand on eſt dans une Pêcherie où l'on prend beaucoup de Saumons, on peut ſur cela remarquer quantité de variétés.

La Figure 3 repréſente un de ces petits Poiſſons qu'on nomme en quelques endroits *Tocans*, & ailleurs *Saumonneaux*. Il y en a qui n'ont preſque point de taches ſur le corps, & celui-ci eſt de ce genre; j'en repréſenterai ailleurs qui ont des taches. J'ai dit dans le corps de l'Ouvrage, que je croyois qu'entre ces petits Poiſſons les uns ſont de jeunes Saumons, & les autres de jeunes Truites; par la forme de la tête de celui *fig.* 3, je crois qu'il eſt un jeune Saumon.

La Figure 4 repréſente le pylore d'un Saumon ouvert; on voit qu'il eſt accompagné d'un grand nombre d'appendices vermiculaires *D*; leur ouverture dans l'eſtomach ſe voit en *E*.

Ayant ouvert le pylore *A*, on voit à ſon entrée un bourrelet *B*, qui y forme comme une valvule; *K* eſt le canal colidoque; *i* ſon inſertion dans l'inteſtin qui eſt ouvert; *fig.* 5 le gros inteſtin ouvert; on voit en *G* des feuillets membraneux contournés en forme de vis; & en *H* de petits mamelons glanduleux, qui garniſſent l'intérieur de l'inteſtin.

Figure 6. L'ovaire vu par le côté qui eſt ſans enveloppe; *M* des feuillets membraneux parſemés des œufs qui garniſſent tout l'ovaire; il faut remarquer que ces œufs ne ſont pas à beaucoup près dans leur état de perfection.

Figure 7. *N N*, la langue qui eſt épaiſſe; on s'eſt contenté de repréſenter deux dents plus groſſes que les autres qui ſont vers le bout.

PLANCHE II.

Nous avons repréſenté ſur cette Planche pluſieurs eſpeces de Truites & quelques petits Tocans.

La Figure 1 eſt une Truite bécarde; car il y a des Truites ainſi que des Saumons qui ont la mâchoire d'en bas crochue: elle eſt de l'eſpece de Truite qui eſt menue & allongée, qu'on nomme *Gaye*, & à Geneve *Gaine*; ſon ventre fait boſſe, parce qu'elle eſt remplie d'œufs.

La Figure 2 eſt une Truite de la Touvre; elle a exactement la forme qui convient aux Truites graſſes & de bonne ſaiſon.

La Figure 3 eſt une Truite priſe dans un parc au bord de la mer; ſouvent elles ont le muſeau moins pointu que celle-ci.

La Figure 4, eſt ce que les Pêcheurs appellent *Bécardes rouges*; elle eſt dite *Bécarde*, à cauſe de la difformité de ſa mâchoire inférieure, & les Pêcheurs la diſent *Rouge*, parce qu'elle eſt marquée de beaucoup de taches qui la plûpart ſont rouges; mais il y a des Truites non bécardes qui ſont marquées de même.

La Figure 5 eſt un petit Tocan qui s'eſt trouvé marqué de beaucoup de taches, la plûpart rouges, ce qui n'eſt pas ordinaire; car, comme je l'ai dit, j'ai reçu des Truites de différentes groſſeurs pêchées dans une riviere qui n'a point de communication avec la mer; les plus petites n'avoient point ou peu de taches rouges, pendant que les groſſes en avoient. Néanmoins je juge que ce petit Tocan eſt une jeune Truite, non-ſeulement à cauſe des taches rouges de ſes écailles, mais principalement à cauſe de la forme de ſa tête.

La Figure 6 eſt un Tocan qui n'avoit que quelques petites taches noires; je le juge un jeune Saumon ou un Saumonneau, à cauſe de la forme de ſon muſeau, & parce que ſon corps eſt plus menu que celui de la figure 5.

Il ne faut pas être surpris si à tous les Poissons l'aileron de la queue a des formes très-différentes. Je l'ai fait à dessein, pour qu'on vît sur une même Planche les différentes formes que prennent ces ailerons ; mais je pense qu'on peut les regarder comme des variétés, parce qu'il arrive que dans une même riviere on en prend dont l'aileron de la queue est coupé presque quarrément, pendant que d'autres sont échancrés par un arrondissement, & d'autres par un angle rentrant, ou en queue d'hirondelle.

Les nervures qui forment les ailerons & les nageoires sont quelquefois un simple filet, qui s'étend depuis le corps de l'animal jusqu'à la pointe de l'aileron ; mais d'autres fois ces rayons sont branchus, comme je l'ai représenté, *fig.* 7.

Planche III.

On voit sur cette Planche un Tocan & deux Umbres.

La *Figure premiere* est un gros Tocan qui m'a été envoyé de Clermont-Ferrand en Auvergne ; il étoit fort gros, marqué de beaucoup de taches ; & à cause de la forme de sa tête, je soupçonne que c'est une jeune Truite qui n'avoit point encore d'œufs.

La *Figure seconde* représente un Umbre fluviatile. J'en ai reçu d'Auvergne, de Lyon & d'autres endroits, qui se ressemblent parfaitement ; j'en puis dire autant des Umbres dont M. d'Artus m'a envoyé la description : enfin, suivant les Mémoires de M. Mallet, le petit Umble fluviatile de Geneveest encore le même poisson. L'Ombreou Umble a tous les caracteres des Saumons ; mais il a le dos plus charnu, & il est plus large ; la tête est plus courte & plus pointue que celle des Saumons : l'aileron du dos est plus étendu qu'aux Saumons & aux Truites ; mais je crois qu'il l'est un peu trop dans la figure 2. Il se distingue encore des Truites, parce que ses écailles forment, par des especes de reflets, comme des rayes qui s'étendent de toute la longueur du poisson ; elles sont paralleles, & le recouvrent presque entiérement.

La *Figure troisieme* est l'Umbre-Chevalier, que j'ai fait graver d'après un dessein que M. Mallet m'a envoyé de Geneve.

Les *Figures* 4, 5 & 6 ont été dessinées d'après le Tocan, *figure premiere*, pour faire voir la disposition des dents.

Les points de la figure 5 indiquent les dents de la mâchoire inférieure ; ceux de la figure 6 indiquent celles de la mâchoire supérieure.

La plûpart des Auteurs disent, que les Umbres fluviatiles n'ont point de dents ; j'en ai apperçu de très-fines à ceux que j'ai examinés. M. de la Tourette les a aussi apperçues.

A l'égard de M. d'Artus, il dit que ce ne sont que des aspérités, qui sont plus sensibles au toucher qu'à la vue, & qu'il lui a fallu le secours d'une loupe pour les voir.

Comme ces aspérités sont, à proprement parler, des dents très-fines, je soupçonne que ceux qui ont dit que les Umbres n'avoient point de dents, n'ont pas pris les mêmes précautions que nous pour s'en assurer ; quoi qu'il en soit, les figures 5 & 6 ont été dessinées d'après le Tocan, parce que ses dents sont plus sensibles que celles de l'Umbre fluviatile.

La *Figure* 7 représente la portion d'un filet, dont on fait usage à Geneve pour prendre des Truites ; le filet étant très-délié, le poisson s'engage dans les mailles & s'embarrasse dans le filet ; mais en outre il est en quelque façon lié par des fils, où pendent de petites pierres grosses comme des avelines, qui entourent le poisson & entrent dans les mailles du filet.

Planche IV.

Cette Planche est uniquement destinée à représenter ce qui regarde les Eperlans.

La *Figure premiere* est un gros Eperlan, & la *figure* 2 un petit : j'entends par *gros* & *petits*, ceux qu'on vend à Paris ; car on en prend quelquefois de plus gros que celui qui est représenté *figure* 1, & très-souvent de beaucoup plus petits que celui *fig.* 2.

On voit que ces petits poissons ont tous les caracteres de ceux de la famille des Saumons ; ils ont des écailles assez grandes, relativement à leur grosseur ; la gueule est garnie de dents.

Par l'aileron du dos *G*, l'appendice muqueux *H*, l'aileron de la queue *B* fourchu, l'aileron de derriere l'anus *M*, les nageoires branchiales *P*, & les nageoires ventrales *Q* ; enfin les rayes latérales *D*, *L*, qui sont presque droites : outre cela, par la forme de leur tête & de leur corps, ces petits poissons ressemblent beaucoup au Saumon.

Pour les vendre à Paris, on les arrange, comme on le voit *fig.* 3, sur des especes de petites claies grossiérement faites, *fig.* 4 : pour donner plus d'apparence à ces petits tas de poissons, on met au milieu de ces clayes un morceau de bois *C D*, & le reste de la claie est fait par un entrelassement de sarment de Clématite qu'on ramasse le long des haies : on arrange les petits poissons sur ces claies, parallélement au morceau de bois *C D*, mettant la moitié des têtes d'un côté, l'autre moitié de l'autre ; & ayant attaché des brins de chanvre *E*, *E*, en *A* & en *B*, *fig.* 4, on s'en sert pour assujétir les poissons sur la petite claie, comme on le voit *fig.* 3.

Ces petits poissons se servent sur les meilleures tables.

Planche V.

Cette Planche est destinée à représenter différents moyens qu'on emploie pour prendre des Saumons sur les plages, à l'embouchure des rivieres & dans les anses où il se rassemble des Saumons : on voit sur le devant & au bas de la figure 1 une saine, qui traverse toute une riviere & qui est tirée par des Pêcheurs *c*, *d*, distribués sur les deux bords avec un bateau *b*, qui sert, soit à tendre le filet, soit à passer la moitié des Pêcheurs d'un bord à l'autre, soit à ramener un des bouts du filet, & une moitié des pêcheurs à un des bords, lorsqu'on veut relever le filet.

On voit dans le lointain en *a*, deux Pêcheurs qui tirent une saine dans une anse, où il s'est rassemblé des Saumons ou des Truites.

On voit de plus dans le lit de la riviere deux tramaux qui dérivent, étant entraînés par le cours de la riviere ; l'un *e f g* est tendu suivant une ligne droite ; l'autre *h i k* est tendu suivant une ligne courbe : ce sont les filets que les Pêcheurs de l'entrée de la Loire nomment des *Sedors* coulants ou courants ; ils devroient être accompagnés d'un bateau.

A la *Figure seconde*, on voit sur le devant un filet *f* tendu sur des piquets, & qui fait un crochet en

g h: au bord de l'eau en *k* eſt un Guetteur qui examine s'il entre des Saumons dans le crochet; alors il avertit les Pêcheurs qui ſont dans le bateau *i*, qui vont les prendre avec des trubles.

Plus haut, en *m*, on voit des Pêcheurs, qui, ayant tiré avec des bateaux une ſaine dans la riviere, ont regagné la terre pour la tirer ſur le rivage; & derriere il y a un Pêcheur dans un batelet *b* pour ſoutenir le fond du filet.

Encore plus loin, en *a*, on voit une ſaine *a*, dont un bout eſt amaré à un pieu *b*, au bord de l'eau; & un Pêcheur, dans un bateau *c*, forme une enceinte pour revenir au pieu *b*; alors ceux qui ſont reſtés à terre, lui aident à tirer le filet ſur le rivage.

Fig. 3. On voit des filets qu'on nomme *Etentes*, qui ſont tendus ſur une plage; les uns cottés *a* ſont ſuppoſés tendus ſur une plage où la mer n'a pas encore monté, pour faire voir la diſpoſition des filets ſur les piquets qui les ſoutiennent; les autres cottés *c d*, ſont repréſentés la mer retirante, & l'on voit en *b b* des Pêcheurs qui ſe mettent à l'eau pour prendre les poiſſons qui ſe ſont maillés, & en *f*, un qui eſſaye d'attrapper ceux qui ſe ſont raſſemblés auprès du filet.

PLANCHE VI.

La Planche 6 eſt encore deſtinée à faire voir les petites Pêches qui ſe font au bord de l'eau.

On voit à la *Figure premiere*, en *a*, des Pêcheurs à l'Epervier, les uns qui jettent leur filet, les autres qui le relevent: dans le lointain, en *D*, deux bateaux qui tirent de concert une ſaine en pleine eau; & en *E* d'autres qui traînent une ſaine, les uns étant ſur un bord de la riviere, & les autres ſur l'autre.

On voit au bas de la *fig.* 2, une nappe de filet *a b* qui traverſe tout un cours d'eau, & au bout un Pêcheur dans un bateau, qui établit ſolidement une naſſe au fond de l'eau entre deux piliers; les poiſſons qui ſont arrêtés par la nappe de filet *a b*, la ſuivent pour trouver un paſſage; croyant l'avoir trouvé, ils entrent dans la naſſe que tend le Pêcheur qui eſt dans le bateau, & ils ne peuvent en ſortir.

Au milieu de la nape d'eau, on voit un grand filet dérivant, aux deux extrémités duquel ſont deux groſſes bouées *A, A*. Les Hollandois qui font cette pêche la nuit, mettent des lanternes avec une chandelle allumée ſur les bouées: quand un gros poiſſon donne dans le filet il fait plonger la lanterne dans l'eau, & quand les Pêcheurs, qui ſont à portée de leur filet dans des bateaux, n'apperçoivent plus leur lanterne, ils jugent qu'il y a un poiſſon de maillé, & ils vont le prendre. Ce filet, qui eſt un trémail, reſſemble beaucoup aux ſedors de l'entrée de la Loire; mais ceux-ci faiſant leur pêche de jour n'ont pas beſoin de mettre de la lumiere ſur leurs bouées.

A la figure 3 on a repréſenté un guideau ou une manche de filet, dont l'embouchure eſt tenue ouverte par un bâtis de bois. On voit en *A* une forte cheville de bois qu'on enfonce dans le terrein, pour empêcher que le filet ne ſe replie ſur lui-même.

A côté, en *B*, eſt un verveux, qu'on établit dans un bâti de charpente, pour qu'on puiſſe préſenter ſon embouchure au bas de la riviere, ſans que le verveux ſoit dérangé par le courant de l'eau *G* eſt le même filet du côté de l'embouchure; enfin on voit, dans la même figure, un ſac de filet, que quelques-uns nomment un *Truble* ou une *Truble*.

PLANCHE VII.

La Planche 7 repréſente la Pêcherie à Saumons établie ſur la Semoi, & qui appartient à l'Abbaye de la Val-Dieu.

A B, fig. 2, la Meuſe, dans le lit de laquelle on voit en *D* quelques gores.

Comme les Saumons quittent, pour la plus grande partie, la Meuſe pour entrer dans la Semoi, dont les eaux ſont vives, on voit en *E F* un filet tendu pour prendre les Saumons qui veulent entrer dans les bras *C* de la Semoi; il y en entre néanmoins qu'on prend dans les Pêcheries que nous allons décrire.

Les Pêcheries *H, I, fig.* 2, ſont de peu de conſéquence; on les nomme *des fouricieres*; mais celle qui eſt établie en *G* eſt conſidérable, c'eſt pourquoi je l'ai repréſentée en détail, *figure premiere*.

On voit, *fig.* 2, au bord de la Semoi, la poſition de la Maiſon Religieuſe; en *K* eſt un moulin qui appartient à cette Maiſon; la Pêcherie dont il s'agit, eſt établie ſur la riviere même en *G*.

Depuis *G* juſqu'en *M* eſt un fort clayonnage qui empêche l'eau d'entamer ſur la prairie *L*.

Figure premiere. La Pêcherie *G, fig.* 2, eſt repréſentée en profil & en grand: *MM*, eſt une partie du clayonnage *MG*, *fig.* 2. On voit que cette Pêcherie eſt formée de trois fermes de charpente *N N*, *O O*, *Y Y*.

La ferme *N N* qui eſt du côté d'amont, ſert à fortifier la ferme *O O* par des traverſes qui s'étendent horiſontalement des montans de la ferme *NN* à ceux de la ferme *OO*; & ſur ces traverſes on met de fortes membrures, qui ſervent à traverſer la riviere & à porter les Pêcheurs lorſqu'ils veulent lever ou abaiſſer les empellements *V V*. Les parties *L L* & *K K* ſont des revêtements de maçonnerie qui bordent les deux côtés de la riviere à l'endroit où la Pêcherie eſt établie. L'eſpace compris entre les montants QQ, forme, quand la pelle X eſt levée, une décharge à l'eau lorſqu'elle eſt haute dans la riviere, & un paſſage au bois qu'on flotte ſur cette riviere. On la ferme quand les eaux ſont baſſes pour qu'il paſſe plus d'eau dans la Pêcherie ou pour en fournir au moulin *K*, *fig.* 2.

L'écluſe qui eſt entre les montants *RS* reçoit, quand la pelle *T* eſt levée, le poiſſon du haut de la riviere qui eſt retenu par la naſſe *i* qu'on a repréſentée ſéparément *fig.* 4. Tout ceci n'eſt donc point deſtiné à prendre des Saumons; mais les deux écluſes *Q R* & *R R* fourniſſent de l'eau à la chambre *m*, les trois écluſes *S V*, *V V* & *V V* en fourniſſent à la chambre *n*, & ce ſont ces deux chambres qui forment véritablement les Pêcheries à Saumons: toutes les écluſes d'amont ſont grillées, ainſi l'eau les traverſe; mais le poiſſon qui entre dans les chambres *m* ou *n*, ne peut ſuivre ſa route pour gagner le haut de la riviere: les écluſes *q q*, &c. de la ferme *Y Y*, ſont fermées par un grillage en goulet, qu'on voit repréſenté à part *fig.* 3; ainſi on conçoit que les goulets permettent aux poiſſons qui remontent la riviere, d'entrer dans les chambres *m* & *n*; mais lorſqu'ils y ſont entrés, ils ne peuvent en ſortir:

pour les prendre, on ferme les pelles *VV* de la ferme *OO*, & l'eau ne pouvant entrer dans les chambres *m* & *n*, on les prend avec un truble, comme le Pêcheur *g*, ou avec un petit manet, à peu près ſemblable à celui qui eſt repréſenté *fig. 5*.

PLANCHE VIII.

On voit à la *figure premiere* la diſpoſition d'un coffre pour prendre des Saumons : comme ces poiſſons ſe plaiſent à remonter les courants rapides, on fait une ſaignée *D D* à une riviere, pour ſe procurer un filet d'eau, qui coule avec rapidité, & qui traverſe le coffre *H* en y entrant par une ouverture grillée. A la face du même coffre, qui regarde le bas de la riviere, il y a une pareille ouverture *E*, par laquelle l'eau s'échappe; mais il y a à cette ouverture, en dedans du coffre, un goulet à peu près comme celui *AB*, *fig. 5*; de ſorte que le poiſſon qui eſt entré par *A*, ne peut paſſer par l'ouverture *B* pour ſortir du coffre; ainſi, en ouvrant le deſſus du coffre, on le prend avec un truble.

Quelquefois aux chauſſées des moulins on éleve des piles de pierre *I*, *K*, entre leſquelles on établit un coffre à peu près ſemblable à celui que nous venons de décrire.

A la *figure 2*, lorſqu'il ſe préſente des rochers qui retréciſſent le lit d'une riviere, on la traverſe par un fort filet *AB*, qu'on ſoutient de diſtance en diſtance par des piquets *cc* : les Saumons & les Truites qui remontent de la mer, étant ainſi arrêtés dans leur paſſage, s'accumulent le long du filet du côté d'aval, où on les prend avec de petites ſaines *D*, *E*.

A la *figure 3* on voit comment, dans les rivieres qui n'ont pas beaucoup de profondeur, on prend des Saumons avec de grands carreaux *A*, qu'on éleve, au moyen d'une manœuvre qui paſſe dans une poulie frappée au bout d'une vergue.

Ou bien on tend des filets de verveux *BC*, qui traverſent une partie du lit de la riviere ; mais il faut que l'embouchure de ces filets ſe préſente du côté du bas de la riviere pour recevoir les Saumons & les Truites qui vont toujours contre le courant.

On verra une autre diſpoſition de ces guideaux à la Planche *16*, *fig. 2*.

PLANCHE IX.

Les trois figures qui ſont ſur cetre Planche repréſentent trois différentes diſpoſitions de Pêcherie.

On voit à la *figure 3*, qui eſt la plus ſimple, une digue *AB* qui traverſe toute la riviere ; les parties *F*, *F*, ſont en pierre & en bois, & retienent l'eau; elles ſont interrompues aux endroits *ccc*, où l'on a mis des grillages, par leſquels il s'échappe de l'eau ; mais le poiſſon ne peut remonter, & on le prend avec une ſaine ou quelqu'autre filet : à quelques Pêcheries, on eſt obligé de laiſſer une de ces ouvertures libre, ſoit pour donner un paſſage aux bateaux, ſoit pour qu'une partie des Saumons puiſſe remonter & en fournir ceux qui ſont vers le haut de la riviere. Quelquefois auſſi pour entretenir dans les eaux baſſes aſſez d'eau dans la riviere pour faire tourner le moulin, quand il y en a un, les grilles ne s'étendent pas juſqu'au fond de la riviere ; la digue eſt continue & pleine par le bas ; les interruptions *c* ne ſont que des décharges de ſuperficie. On voit en *D D* un cours d'eau qui aboutit à un coffre *E*, où il ſe prend beaucoup de Truites & de Saumons.

La Pêcherie, *fig. 2*, eſt formée par des piles *AA*, ſemblables à celles d'un pont ; entre deux ſont établis des grillages *B* ; mais les barreaux ſont beaucoup plus près à près qu'ils ne ſont repréſentés dans la figure, & il faut que l'eau paſſe par-deſſus la traverſe *aa*, qui eſt plus du côté d'aval que la traverſe *bb* ; de ſorte que l'embouchure *d* d'une grande manche de filet eſt attachée aux traverſes *aa* & *bb* : au-deſſus de la traverſe *bb* eſt établie la traverſe *cc*, & ſur la traverſe *bb* & celle *cc*, eſt tendu un filet qui s'éleve verticalement : les Saumons qui veulent remonter la riviere, donnent du nez dans le filet vertical *e* ; ils retombent dans la grande manche de filet qu'on apperçoit entre les grillages, & ne peuvent en ſortir.

Il y a, du côté du déchargeoir *G*, une écluſe *D*, où l'ouverture de la manche de filet ſe préſente au courant pour prendre les poiſſons qui ſuivent le cours de l'eau.

On voit en *E* une chauſſée : comme elle n'eſt deſtinée qu'à fournir de l'eau au moulin quand les eaux ſont baſſes, elle ne doit pas être élevée, afin qu'auſſi-tôt qu'il y a aſſez d'eau dans la riviere pour faire tourner le moulin, l'eau paſſe par-deſſus.

Quelquefois par le ſaut du moulin, le déchargeoir *G*, ou quelques autres endroits, il paſſe des Saumons entre la digue *HH* & la Pêcherie ; en ce cas on va les prendre avec une ſainette ou une manche de filet *b*, dont on conduit l'embouchure avec deux perches *aa*, ainſi que nous l'avons expliqué dans le corps de l'ouvrage.

La *Figure premiere* repréſente une Pêcherie qui eſt encore différemment diſpoſée : de diſtance en diſtance il y a, par le travers de la riviere, des piles de maçonnerie *AA*, ſur leſquelles on met des poutres *a*, *a*, *a*, qui ſervent à traverſer la riviere. Plus bas il y en a d'autres *BB*, ſcellées par les bouts dans les piles *AA* ; & au bas encore d'autres poutres *CC*, qui ſont pareillement ſcellées dans les mêmes piles : dans les poutres *BB* & *CC* ſont aſſemblées à mortaiſe des montants *D*, *D* qui portent des rainures, dans leſquelles entrent des rateliers ou eſpeces d'échelles *EE* qu'on peut tenir baiſſées, comme on le voit en *dd*, ou les élever plus ou moins, comme ſont celles *EE*. On ajoute quelquefois au bas, des manches de filet dans leſquelles entrent les Saumons, & on ôte tout-à-fait ces rateliers lorſqu'on veut tenir la Pêcherie ouverte.

Mais quelquefois on met dans l'épaiſſeur des piles deux ajuſtements de rateliers *GH*, *fig. 4* ; alors, au lieu de filets à manche, on met des goulets comme à l'embouchure des verveux ou des naſſes, & tous les Poiſſons, tant ceux qui montent du bas de la riviere, que ceux qui deſcendent de la partie ſupérieure, entrent par les goulets, paſſent entre les deux cloiſons *G* & *H*, *fig. 4*, & ne pouvant en ſortir, on va les prendre de mer baſſe avec des filets.

PLANCHE X.

Les quatre figures de cette Planche repréſentent autant de différentes diſpoſitions de Pêcheries.

A la *Figure premiere*, tout le lit de la riviere eſt traverſé par un grillage *AB*, formé par des barreaux aſſez forts *bb*, entre leſquels il y en a de plus

menus *a a*; les uns & les autres ſont liés avec de bons fils de fer ſur des perches horiſontales *c c*; & comme l'eau eſt ſuppoſée couler de *G* en *H*, on apperçoit du côté d'amont une barriere de charpente *d d* qui ſert à fortifier le grillage & à le défendre du choc des glaces & des autres corps ſolides que l'eau pourroit porter contre le grillage. On voit de diſtance en diſtance des ouvertures *f f*, où l'on établit des naſſes pour recevoir les Saumons & les Truites, qui y entrent pour remonter la riviere : il y a à un bout du grillage une huche ou un réſervoir où l'on dépoſe le poiſſon qu'on vient de prendre.

On voit à l'autre bout une cloiſon *K* avec une fenêtre, par laquelle on peut tirer à coups de fuſil les Saumons qui s'élancent pour franchir la barriere.

A la *Figure* 2 une partie du lit de la riviere eſt traverſée par une digue de pierre *A B*, à laquelle il y a pluſieurs ouvertures grillées & des empellements *F*, qu'on tient levés, pour donner un écoulement à l'eau, qui, formant des courants, attire les Saumons & les Truites. Au-deſſous de cette digue on forme, du côté d'aval, ce qu'on nomme en Gaſcogne une *Naſſe*, avec des piquets qui ſont très-près les uns des autres.

Ils n'empêchent pas abſolument le paſſage de l'eau ; mais le grand courant eſt à la pointe des angles ſaillants *K K*, où il y a aſſez d'ouverture pour que les Saumons puiſſent y paſſer, d'autant que les courants d'eau rapides les y attirent ; mais ſitôt qu'ils ſont entrés en *L*, ils ne peuvent en ſortir. Pour les prendre on ferme les empellements *F* de la digue ; l'eau baiſſe beaucoup dans les eſpaces *L, L*; & lorſqu'il y a peu d'eau, on prend le poiſſon avec des trubles ou quelqu'autre eſpece de filet. *E* & *D* ſont des déchargeoirs pour empêcher que l'eau ne s'éleve aſſez pour paſſer par-deſſus la digue.

On voit à la *figure* 4 une Naſſe repréſentée en plan ; elle eſt formée de piquets comme ceux de la *figure* 2 ; mais elle eſt uniquement deſtinée à arrêter les Saumons & les Truites qui veulent remonter la riviere. Il faut prendre avec une faine ceux qui s'y raſſemblent ; car l'eau coule de *H* en *G*. *A*, *A* repréſentent de forts piquets qui donnent de la ſolidité à ces grillages ; *C* ſont des piquets moins gros, aſſez près les uns des autres pour que les Saumons ne puiſſent paſſer entre deux : le grillage eſt interrompu à l'eſpace *D D*, pour laiſſer un paſſage aux bateaux ; mais il eſt fermé par un faſcinage que nous avons décrit dans le corps de l'ouvrage, & qui eſt très-ingénieuſement imaginé.

On voit à la *figure* 3 la naſſe de Peyrehorade, repréſentée en plan ; il y a deux cloiſons de grillage, établis comme celle de la *figure* 4 : ces deux cloiſons *A B, A B*, &c. & *D C, D C*, &c. ſont paralleles l'une à l'autre ; il n'y a aucune ouverture à la cloiſon *A B, A B*, & à la cloiſon *D C, D C*; il n'y en a qu'à la pointe des angles rentrants *D D* : les Saumons paſſent entre les deux grillages par ces ouvertures, & pour les empêcher d'en ſortir il ſuffit de mettre un pieu en dedans à un pied de l'ouverture ; les Saumons contournent le pieu pour entrer ; mais ils ne font jamais la même manœuvre pour en ſortir : ils reſtent donc entre les deux grillages, ainſi que dans un réſervoir ; & comme il n'y a qu'une toiſe & demie ou deux toiſes de diſtance d'une cloiſon à l'autre, il eſt facile d'aller les y prendre. On laiſſe une ouverture en *E E* pour le paſſage des bateaux ; mais quand il ne s'en préſente point, on la ferme avec des faſcines.

Planche XI.

On voit ſur cette Planche trois diſpoſitions de Pêcheries aſſez ſingulieres, ſur-tout celle qui eſt repréſentée, *fig.* 1, qui ſe pratique dans le Nord.

On choiſit une anſe où les rochers forment une eſpece de cul-de-ſac *A B C* : comme les Pêcheurs du Nord ſavent que les Saumons ſont attirés par la couleur blanche, ils blanchiſſent avec de la chaux les rochers *B* qui ſont au fond de cette anſe. On ne ſait trop pour quelle raiſon les Saumons ſe raſſemblent à l'endroit *F*. Un ou pluſieurs Pêcheurs, qui ſe ſont, comme celui *G*, cachés dans des replis de rochers, examinent quand il y a ſuffiſamment de Saumons dans cette anſe ; & pour les y renfermer, ils élevent un filet *D E* qui ferme toute l'embouchure de cette anſe, où ils vont les prendre avec des bateaux & des filets ; enſuite ils laiſſent le filet retomber au fond de l'eau, pour laiſſer à d'autres Saumons la liberté d'entrer dans l'eſpace *F*.

La Pêcherie, *fig.* 2, ſe pratique en beaucoup d'endroits, & effectivement elle eſt fort ſimple ; on rétrécit avec des filets de clayonnage *AB, AB*, le lit d'une riviere : on laiſſe ſeulement au milieu un eſpace *A A* ſans clayonnage pour le paſſage des bateaux, & lorſqu'il ne s'en préſente pas on ferme ce paſſage par un fort filet à larges mailles *C* qu'on abaiſſe quand il faut laiſſer paſſer un bateau, & qu'on releve enſuite : les Saumons ſe raſſemblent du côté d'aval, & on les y prend avec une faine & des petits bateaux *D, D*.

La Pêcherie, *fig.* 3, dont les Hollandois font uſage, eſt plus ingénieuſe ; ils barrent, en tout ou en partie, une riviere, par un clayonnage *A B* ; mais les parties *B B* s'avancent du côté du bas de la riviere, formant comme deux aîles. On ajuſte du côté d'aval un grand verveux *C C*, qui a deux grandes aîles *D D* qui vont joindre celles de clayonnage ; mais la tête de ce filet, qui eſt ſoutenue par des piquets, doit être à fleur-d'eau & moins élevée que le clayonnage. Les Saumons qui remontent la riviere, franchiſſent aiſément le filet ; mais voulant continuer leur route, ils donnent du nez dans le clayonnage, qui eſt plus élevé que le filet ; alors étant effarouchés, ils ſe précipitent au fond de l'eau, & cherchant une iſſue pour ſe ſauver, ils entrent dans le verveux, d'où ils ne peuvent ſortir.

Je ferai remarquer que dans la *figure* 3 l'ouverture du goulet eſt beaucoup trop grande.

Planche XII.

On voit ſur cette Planche le plan de la Pêcherie du Pont-du-Château, qui eſt établie ſur l'Allier.

A A, &c. ſont les piles du Pont ; *B C D E F*, une partie de la digue qui traverſe tout l'Allier. L'eſpace *FK* eſt une eſpece de déchargeoir ou une coulée d'eau, qu'on ne ferme ordinairement que par un grillage, dont néanmoins on fait uſage pour laiſſer paſſer les bateaux.

Lorſqu'on ne peut pas ſe ſervir de l'écluſe *M*, deſtinée à cet uſage, la coulée d'eau *ON* eſt pour faire tourner les moulins qui ſont en *P* & *Q*.

On a repréſenté plus en grand, en *G H*, une

portion

portion de cette digue, & en *I* une coupe, par la ligne *a b*.

Cette Pêcherie, où l'on prend beaucoup de Saumons, ne fait que les arrêter dans leur paſſage; il faut les prendre avec des faines.

Planche XIII.

On voit, ſur cette Planche, *fig.* 1, comment ceux qui habitent les bords de la Baltique prennent des Saumons avec des hameçons. *CA* eſt une groſſe pierre, retenue entre des morceaux de bois, & qui ſert à arrêter la corde qui porte les haims; cet inſtrument ſe nomme *Krake* dans le Nord. *A B*, eſt une corde, dont la longueur eſt déterminée par la profondeur de l'eau, où l'on s'établit pour faire la Pêche : elle répond d'un bout au Krake, & de l'autre à une bouée *D*, qui flotte ſur l'eau.

Cette bouée *a b*, *fig.* 2, eſt un cylindre de bois léger, percé du côté de *a* d'un trou, dans lequel on paſſe un brin de bois pliant, *c c*; quand il eſt entré dans le trou, on le plie, comme on le voit en *d*, & c'eſt à cet endroit *d* qu'on attache le bout *B* de la corde *A B*. Le cylindre de bois léger eſt encore percé d'un trou à ſon bout *b*, & l'on paſſe dans le trou la corde *e*, où l'on attachera les haims. Je reviens à la figure premiere; on y voit une partie de cette corde *E E*: du point *F*, ſur la corde *A B*, au point *I*, ſur la corde *E E*, eſt attachée la corde *F I*, & c'eſt à cet endroit *I* qu'eſt le premier liege de la ligne *L*, qui porte le premier haim *K*. Tout du long de cette corde ſont attachés, de diſtance en diſtance, des liéges *I*, *I*, *I*, des lignes *L*, *L*, *L*, & des haims *K*, *K*, *K*. On doit ſeulement obſerver, qu'il faut qu'il y ait plus de diſtance d'un liege à l'autre, que la longueur de la ligne *L*, & de l'haim *K*, ſans quoi les haims s'embarraſſeroient les uns dans les autres.

On voit en *f*, *fig.* 2, un haim, qui eſt amorcé d'un Hareng, & il faut remarquer qu'au haut de ſa tige, près de *f*, il y a un petit cône de plomb qui ſert à faire entrer l'haim dans l'eau.

On voit, *figure* 3, des Pêcheurs dans leur bateau, qui relevent leur corde : comme ils prennent des Saumons très-gros, ils romproient les lignes, s'ils ne prenoient pas les précautions que nous allons rapporter. D'abord, ils tirent doucement leurs lignes, juſqu'à ce que les Saumons ſoient près de la ſurface de l'eau; & juſques-là ils s'agitent peu; c'eſt auſſi-tôt qu'ils ſortent de l'eau, qu'ils ſe donnent de grands mouvements : alors ils les ſaiſiſſent par les ouies avec un croc de fer, & aidés d'un camarade, qui paſſe ſes doigts dans les ouies, ils les tirent à bord.

On voit, *fig.* 4, des Pêcheurs, qui, ayant formé une enceinte avec un trémail, battent l'eau avec des perches, pour faire donner le poiſſon dans le filet, & empêcher les Saumons de ſauter par-deſſus le filet.

Planche XIV.

La *Figure premiere* eſt un Saumon tranché, comme pour le ſaler, vu par le côté de la peau.

La figure 2 eſt le même poiſſon, vu du côté de la chair.

La figure 3 eſt un Saumon tranché, pour être fumé ou ſoré, vu du côté de la peau, & l'on voit les petites lattes de bois mince, qui ſervent à l'entretenir plat.

La figure 4 eſt le même poiſſon, vu du côté de la chair; on ne lui a conſervé qu'un petit bout de la groſſe arête, près de la queue.

Les figures 5 & 6, ſont des Saumonneaux, Grills, ou Tocans, tranchés comme les gros Saumons.

Planche XV.

On voit, *fig.* 1, des Canadiens qui boucanent des Saumons : en *A*, il y en a un qui les lave, & en *B* d'autres en étendent ſur un grillage de bois, ſous lequel il y a du feu, pour les fumer & les deſſécher.

On voit à la figure 2 des Habitants du Nord, dans les petits bateaux qui leur ſervent à pêcher dans leurs rivieres : les uns *A*, pagayent; & les autres *B*, rament.

On a repréſenté, à la figure 3, différents bâtiments de conſtruction, la plupart Ecoſſoiſe, qui ſervent pour le commerce du Saumon.

Quelquefois ceux qui vont au Nord faire ce commerce en achetent de frais des naturels du Pays, & ils les ſalent en verd avec du ſel qu'ils ont apporté dans leurs bâtiments

Planche XVI.

On voit, à la figure 1, une expoſition très-détaillée, d'un inſecte qui s'attache aux Saumons & aux Truites; comme on en trouve, dans le corps de l'ouvrage, une ample deſcription, je me contenterai de cette ſimple indication pour éviter des répétitions.

On voit, à la figure 2, ſur le devant, un guideau *A*; & en *B B*, comment on les tend de baſſe mer, tout au bord de l'eau, en en réuniſſant 3, 4 ou 5 tout près les uns des autres : il eſt ſeulement ordonné de les tendre hors du lit *c c* de la riviere, pour ne point interrompre la navigation; & en *D*, eſt un grand réſervoir, pour conſerver l'epoiſſon.

On voit, *fig.* 3, les différents barrillages dont on fait uſage pour le commerce du Saumon.

Les Négocians ont coutume de diſtinguer les fûts qui viennent de la Grande-Bretagne, par le nom des lieux où ils ont été préparés; comme Gonne de Berwick, d'Aberdeen, de Montroſſ, & autres lieux de la côte où l'on fait des ſalaiſons de Saumon.

A B, ſont de grandes gonnes de Berwick : *C*, demi-Gonne : *D*, quart de Gonne : *F G*, Tiers ou Tierçon : *H I*, demi-Tierçon : *K*, Tinette pour mettre les Saumons marinés.

NOTICE GÉOGRAPHIQUE

De quelques Endroits dont il eſt parlé dans cet Ouvrage, où on a fait des Etabliſſements de Pêcheries.

A

A, riviere qui prend ſa ſource dans le Boulonnois, paſſe dans l'Artois, traverſe la ville de Saint-Omer, ſépare la Flandre d'avec la Picardie, & ſe jette dans l'Océan un peu au-deſſous de Gravelines.

Aberdeen, ville maritime d'Ecoſſe, dans la Province d'Ecoſſe. Elle ſe diviſe en vieux & nouveau Aberdeen; le vieux eſt à l'embouchure de la riviere de Don, le nouveau eſt ſitué à l'embouchure de la Dée. On y fait un grand trafic de Saumon, qu'on tranſporte en France, en Hollande, & autres pays étrangers.

Adour, riviere de France, en Gaſcogne, qui prend ſa ſource dans les montagnes des Pyrénées, & traverſe la Gaſcogne propre, & après avoir reçu le Gave & la Nive, près Bayonne, ſe jette dans l'Océan, au-deſſous de cette ville.

Aggerhus, Gouvernement de Norwege ſur la mer de Danemarck.

Aiguebelle, (Lac d') Lac du Lyonnois, à quelque diſtance de Lyon.

Ain, *Voyez* Aine.

Aine, *Ain* ou *Dain*, riviere de la Franche-Comté & du Bugey, qui prend ſa ſource aux environs de la petite ville de Noſeroy, ſépare la Province du Bugey de celle de Breſſe, & ſe jette dans le Rhône, à 5 lieues de Lyon. On y pêche beaucoup de bons poiſſons.

Albanie, Province de la Turquie Européenne, ſur le golfe de Veniſe, bornée au Sud par la Livadie, à l'Eſt par la Theſſalie & la Macédoine, au Nord par la Boſnie & la Dalmatie.

Allier, riviere conſidérable, qui prend ſa ſource dans le Gévaudan, paſſe entre le Bourbonnois & le Nivernois, & ſe jette dans la Loire, à une lieue au-deſſus de Nevers.

Alme, riviere d'Angleterre, en Devonshire. Elle a ſa ſource dans le Hundred de Pleinpton; & coulant vers le midi, elle arroſe Cornevood, & ſe perd dans la mer Britannique, au Sud-Eſt de Plimouth.

Altin, village de Picardie, proche Montreuil.

Amfreville, village de Baſſe-Normandie, ſur la rive droite de l'embouchure de l'Orne, à environ une lieue de la mer.

Andaye, Bourg de France en Gaſcogne, au Pays des Baſques, ſur les frontieres d'Eſpagne, à l'embouchure de la petite riviere de Bidaſſoa, dans la mer de Gaſcogne, vis-à-vis de Fontarabie, à 2 lieues de Saint-Jean-de-Luz, & à 5 de Bayonne.

Aon, riviere de Baſſe-Bretagne, au Dioceſe de Quimper-Corentin. Elle prend ſa ſource proche de Sterion, & étant groſſie des petites rivieres de Yer, Lan, & Saint-Bony, ſe jette dans la rade de Breſt à Landevenet, après avoir arroſé Château-Neuf & Châteaulin.

Aort, Bourg, avec titre de Vicomté, au pays des Landes, Dioceſe de Dax, ſitué au-delà de l'Adour, ſur les confins du Béarn & de la Baſſe-Navarre, à 5 lieues, au midi de Dax.

Archangel, ville de la Ruſſie ſeptentrionale, Capitale de la Province de Dwina, avec un petit Port ſur la Dwina, près de la Mer Blanche. S. Petersbourg a fait tort à ſon commerce.

Arques, riviere de Haute-Normandie, qui prend ſa ſource au pays de Caux, entre Saint-Martin-le-Blanc & Monterolier, & après avoir paſſé à Arques, ſe jette à la mer dans le Port de Dieppe.

Arve, riviere qui prend ſa ſource dans les montagnes du Fauſſigny, en Savoie, ſe jette dans le Rhône, au-deſſous & très-près de Genève: ſes eaux ſont très-noires, parce qu'elles paſſent dans des carrieres d'ardoiſe, qui ſont très-fréquentes dans cette Province.

Aſtracan, ville de Tartarie, dépendante de la Moſcovie Aſiatique: elle eſt ſituée dans une Iſle que forme le Volga, à 20 lieues Nord-Oueſt de la mer Caſpienne, 75 Nord de Terki. Ce pays eſt abondant en excellent poiſſon.

Aven. *Voyez* Aon.

Aufen. *Voyez* Aon.

Auge, petit Pays de France en Normandie, où on éleve une grande quantité de bœufs & autres beſtiaux: il comprend les Villes de Honfleur & de Pont-l'Evêque.

Ault, (Bourg d') Bourg du Vimeu, dans la Picardie, au Dioceſe d'Amiens, ſitué ſur le bord de la mer, où il y a un petit Port entre l'embouchure du Hable & de la Breſle: c'eſt de ce Bourg que vient à Paris le meilleur poiſſon frais de la mer.

Autruy, riviere de France en Gatinois.

B

Baltique, (Mer), grand golfe de la mer, entre l'Allemagne & la Pologne, le Danemarck & la Suede; elle communique à la mer de Danemarck, par le détroit du Sund.

Baſle, ville de Suiſſe, Capitale du canton de ce nom: elle eſt ſituée ſur le Rhin.

Baygorry, pays de France dans la Baſſe-Navarre: il eſt de fort petite étendue entre les frontieres de la Haute-Navarre, à l'Occident, & du pays de Cize à l'Orient. Le lieu le plus conſidérable eſt S. Etienne de Baygorry.

Bayonne, ville de Gaſcogne, ſituée ſur la Nive & l'Adour, à une lieue de la mer. On pêche des Saumons ſur ces rivieres & ſur la Barre de Bayonne.

Beauport, Abbaye de l'Ordre de Prémontré, en Bretagne, au Dioceſe de S. Brieuc.

Berghen, ville Capitale de Norwege, où réſide

le Vice-Roi : elle a un beau Port, & eſt une grande place de Commerce. Elle eſt au Nord-Oueſt de Drontheim, au Nord de Stavanger, & à l'Oueſt de Copenhague.

Bidaſſoa, riviere d'Eſpagne, qui prend ſa ſource dans les Pyrénées, ſépare ce Royaume d'avec la France, & ſe jette dans la mer, entre Andaye & Fontarabie.

Blanche, (Mer) eſt un grand golfe de l'Océan ſeptentrional, qui baigne les côtes de la Laponie Moſcovite, au Nord & à l'Oueſt. Proche de la Mer-Blanche eſt le golfe d'Archangel. On pêche des Saumons frais dans la Dwina.

Blavet, riviere de Baſſe-Bretagne, qui prend ſa ſource à Locarné, dans le Dioceſe de Quimper-Corentin, paſſe à l'Abbaye de Bon-Repos, à Pontivy, à Loc-Chriſt, à Hennebon, & ſe jette dans la rade du Port-Louis : cette derniere ville s'appelloit autrefois *Blavet*, du nom de cette riviere.

Bornholm, Iſle de la mer Baltique, appartenant au Roi de Danemarck, vers la Schoone.

Bothnie, grande Province du Royaume de Suede, fort étendue vers le Nord, entre la Laponie, qui la borne au Septentrion, & la partie la plus avancée de la Mer Baltique, qui la termine au Midi, & prend delà le nom de golfe de Bothnie. On la diviſe en orientale & occidentale, qu'on nomme quelquefois Oſtrobothnie.

Bouin, (Iſle de) *Voy.* la Notice géographique, à la ſuite de la premiere Section.

Boulogne, ville de France en Picardie, dans le Boulonnois, dont elle eſt la Capitale, ſur la côte de la Manche, avec un Port à l'embouchure de la petite riviere de Liane.

Bourget, (lac du) Lac du Lyonnois, à quelque diſtance de Lyon.

Bourgneuf, petite ville de la Haute-Bretagne, vis-à-vis l'Iſle de Noirmoutier : il y a un petit Port de mer, & une Baye ſur l'Océan, qui eſt aſſez sûre.

Breſle, (la) riviere de France, au pays de Caux, qui ſépare par ſon cours la Normandie de la Picardie : elle prend ſa ſource à Lanoy, deux lieues au-deſſus d'Aumale, qu'elle arroſe, ainſi que le Comté d'Eu, & entre dans la mer à 14 lieues de ſa ſource, en ſortant de Tréport.

Brieuc, (Saint) ville aſſez conſidérable de la Haute-Bretagne, avec un Evêché & un aſſez bon Port, formé par une riviere, qu'on appelle le *Legué* ou le *Loquet*.

Bruxelles, grande & belle ville des Pays-Bas Autrichiens, Capitale du Brabant, ſituée ſur la riviere de Sonne.

C

Caen, grande & belle ville de Baſſe-Normandie, au confluent des rivieres d'Orne & de Don. Elle eſt la Capitale de la Baſſe-Normandie, ſiége d'une Intendance, d'une Univerſité, &c.

Camier, village de Picardie, Paroiſſe de S. Eloy, dans l'Amirauté de Boulogne.

Carlingford, petite ville maritime d'Irlande, dans la Province d'Ulſter, au Comté de Louth.

Caſpienne, (Mer) grande mer, ſituée en Aſie; elle a au Nord la Ruſſie, au Sud la Perſe, à l'Eſt la Barbarie : elle n'a ni flux ni reflux; quantité de rivieres s'y rendent : elle eſt abondante en poiſſons excellents.

Caudebec, ville de Haute-Normandie, Capitale du pays de Caux, ſur la rive droite de la Seine, à 7 lieues de Rouen & 35 de Paris.

Charente, riviere qui prend ſa ſource à Cheronat, dans le Limouſin, ſur les confins de l'Angoumois, entre dans le Poitou, paſſe au pied d'Angoulême, de Saintes, paſſe à Rochefort, & ſe jette dans l'Océan vis-à-vis l'Iſle d'Oleron.

Châteaulin, (riviere de) en Bretagne. *Voyez* Aon.

Chaumont, (Saint) ville du Lyonnois, au confluent des rivieres de Gier & de Janon, ſur la grande route de Lyon à Saint Etienne & au Puy, & diſtante de Lyon de 7 lieues : il s'y fait un grand commerce d'Ouvrages en fer.

Claude, (riviere de Saint) riviere qui coule au pied des Alpes.

Clermont-Ferrand, petite ville de l'Auvergne, à un quart de lieue de la ville Capitale de l'Auvergne qui s'appelle *Clermont* ; ces deux villes ne font aujourd'hui qu'un même corps de ville.

Clinchamp-ſur-Orne, Bourg de France en Normandie, à 2 lieues de Caen.

Comber, village à 3 lieues de Bayonne.

Coeſnon, (le) petite riviere de France en Bretagne, où elle a ſa ſource, & qu'elle ſépare de la Normandie ; elle ſe jette dans la Manche & dans la Baye du Mont-Saint-Michel, entre Beauvoir, & Rolle-ſur-Coeſnon.

Colraine, ou *Colerain* ou *Colfrain*, ville d'Irlande, dans la Province d'Ulſter, au Comté de Londonderry, ſur la riviere de Benne, près des frontieres d'Antrim, à 4 milles de la mer.

Cork, ville maritime d'Irlande, dans la Province de Munſter ; elle eſt traverſée par la riviere de Lée ou de Leo : les Saumons font une des branches de ſon commerce.

Coueron, Bourg de la Haute-Bretagne, avec un petit Port, où l'on carene les Vaiſſeaux.

Cromarty, petite ville de l'Ecoſſe ſeptentrionale, ſituée ſur la pointe qui fait l'entrée du golfe de ce même nom, dans la Province de Roſſ. Toute la côte, depuis Montroſs, eſt très-abondante en Saumons & en Truites.

D

Dalmatie, Province d'Europe. Elle appartient à pluſieurs Puiſſances ; mais les Vénitiens en poſſédent la principale partie.

Danemarck, Royaume d'Europe, qui a à l'Eſt la Mer Baltique ; à l'Oueſt & au Nord, l'Océan ; au Sud, l'Allemagne. Le Roi poſſede la Norwege & l'Iſlande.

Danube, le plus grand & le plus conſidérable Fleuve de l'Europe. Il prend ſa ſource dans la Forêt Noire en Suabe, & après avoir traverſé l'Allemagne, la Hongrie, la Bulgarie, & la Moldavie, il ſe jette dans la Mer Noire : ce Fleuve abonde en excellents poiſſons.

Davis, eſt un détroit le long des côtes occidentales du Groenland. Le ſoleil ne s'y montre point, ou preſque point; pendant les

mois de Décembre & de Janvier, & pendant les mois de Juin & de Juillet il eſt toujours ſur l'horiſon.

Dée, riviere de l'Ecoſſe ſeptentrionale, qui traverſe le Comté de Marr, & ſe décharge dans la mer d'Allemagne. On y pêche beaucoup de Saumons.

Dieppe, ville de la Haute Normandie, au pays de Caux, avec un Port de mer, à 12 lieues de Rouen, entre le Tréport & S. Valery en Caux. Il y a deux rades très-commodes; l'une, qu'on appelle la grande rade, à deux lieues en mer, ſert pour les vaiſſeaux de guerre; la petite ne ſert que pour les vaiſſeaux de médiocre grandeur.

Don, riviere de la partie ſeptentrionale de l'Ecoſſe, qui traverſe le Comté d'Aberdeen, & qui arroſe la ville de Old-Aberdéen.

Dortans, (riviere de) qui coule au pied des Alpes.

Doubs, riviere de Franche-Comté, qui prend ſa ſource au Mont Jura, proche la Mothe, ſur les frontieres de la Suiſſe, paſſe à Baume, à Beſançon, à Dole, & ſe jette dans la Saone, à Verdun, en Bourgogne, après un cours de plus de 60 lieues. Cette riviere eſt fort poiſſonneuſe; on y prend des Carpes fort eſtimées.

Drontheim, Province de Norwege, qui fait la plus grande partie de ce Royaume, le long de la côte de l'Océan ſeptentrional.

Dublin, ville capitale d'Irlande: elle eſt ſur la riviere de Liffi, proche la mer. Cette ville eſt très-commerçante, & entr'autres on en tire une quantité aſſez conſidérable de Saumons.

Dunbar, ville aſſez conſidérable de la Province de Huddington, dans la partie méridionale de l'Ecoſſe, en-deçà le Tay. Il y a beaucoup de Pêcheurs, & la pêche du Hareng & du Saumon y fait une branche conſidérable de commerce.

E

Ecoſſe, Royaume conſidérable d'Europe, faiſant partie du Royaume de la Grande-Bretagne, à la partie ſeptentrionale duquel il eſt ſitué: c'eſt une grande preſqu'Iſle, entourée de la mer à l'Eſt, au Nord, & à l'Oueſt: du côté du Midi elle tient à l'Angleterre par un Iſthme conſidérable qui a 30 lieues de largeur. La Twede ſépare l'Angleterre de l'Ecoſſe.

Ellay, riviere de Baſſe-Bretagne, dont la ſource eſt à Saint-Michel, au Dioceſe de Quimper-Corentin. Elle ſe joint à Quimperlay avec la riviere d'Iſotte, & ſe jette dans la mer à Polduc.

Elle, riviere de France en Bretagne, qui ſe perd dans le golfe de Blavet, au-deſſous du Pont Scorff: Sanſon nomme cette riviere *Scorff*.

Entraigues, Bourg du Comtat Venaiſſin, ſur une des branches de la riviere de Sorgue, à 2 lieues d'Avignon.

Eſcaut, riviere conſidérable des Pays-Bas, qui prend ſa ſource dans le Vermandois, au village de Beaurevoir, paſſe dans la Flandre, & ſe jette dans la mer d'Allemagne.

Eſle, Voyez *Elle*.

Eſpinal, ville du Duché de Lorraine, dans les Voſges, ſur la Moſelle, qui la traverſe & la ſépare en deux.

Eſtreham, Bourg & chef-lieu d'une Baronnie de la Haute-Normandie, dans le Beſſin, ſur la rive gauche de l'embouchure de l'Orne, dans la mer, à 3 lieues de Caen. Il y a 400 Habitants qui s'occupent la plupart à la Pêche.

Etapes ou *Eſtaples*, ville maritime de France en Picardie, dans le Boulonnois, à l'embouchure de la riviere de Canche, à 4 lieues de Boulogne.

Eté, (riviere d') *Voyez* Elle.

F

Ferro, Iſles dépendant de la Vice-Royauté de Berghen en Norwege.

Feſcamp, ville de France, en Normandie, à 8 lieues du Havre, 6 de Montivillier & de Saint-Valery en Caux, 12 de Dieppe, & 14 de Rouen.

Finlande, (golfe de) partie de la Mer Baltique, qui s'étend d'Occident en Orient, entre la Province de Finlande, l'Ingrie & l'Eſtonie. Les côtes en ſont pleines de rochers & d'iſlots.

Finmarchie, Province de la Laponie Danoiſe; elle fait partie du Gouvernement de Wardhus.

Fontenay-l'Abbaye, village de Baſſe-Normandie, à deux lieues de Caen.

Furand, riviere qui coule à Saint-Etienne-en-Forez, dont les eaux ſont propres à la trempe de l'acier.

G

Garonne, grande riviere de France, qui prend ſa ſource dans les Pyrénées, aux frontieres de l'Arragon, paſſe dans le Languedoc & la Guyenne, ſe joint au-deſſous de Bordeaux, au Bec-d'Ambès, avec la Dordogne, & prend alors le nom de Gironde.

Gave: les Baſques & les Béarnois donnent ce nom à des courants d'eau ou petites rivieres, qui toutes ont leurs ſources dans les Pyrénées, aux confins de l'Arragon: ils prennent leur ſurnom des villes principales auprès deſquelles ils paſſent; ainſi on dit, le *Gave d'Aſpe*, lequel ſe joignant avec celui d'Oſſan, au Nord d'Oleron, ils perdent tous deux leurs noms particuliers, & prennent celui de Gave d'Oleron, (*Gabarus Oleronenſis*): on connoît auſſi le Gave de Pau, (*Gabarus Palenſis*) qui a pluſieurs ſources dans les Pyrénées, aux confins de l'Eſpagne, & après avoir formé pluſieurs Iſles au deſſus de Pau, ſe joint avec celui d'Oleron, 6 lieues au-deſſous d'Orthez, & 12 au-deſſous de Pau: ces Gaves ſont des eſpeces de torrents, dont la rapidité empêche qu'ils ne portent bateau. Ils ſont très-poiſſonneux; on y pêche des Brochets, des Truites, des Saumons, des Saumonneaux, appellés Tocans, qui ſont d'un goût excellent.

Gauffeville, (la) petite riviere de Haute-Normandie, qui ſe décharge dans le Port de Feſcamp.

Genêve, grande & belle ville, capitale de la République du même nom, ſur le Rhône, qui la diviſe en deux parties.

Geneve, (Lac de) ou lac Leman, lac de Suiſſe & de Savoye; il eſt très-profond, & ne gele jamais: il abonde en bons poiſſons, ſurtout en excellentes Truites & en Perches.

Gouet, (riviere de) petite riviere de Baſſe Bretagne, au Dioceſe de Saint-Brieuc.

Granville, ville de France en Normandie, avec un Port de mer, à 6 lieues de Coutances,

vers

vers la Bretagne, ſituée en partie ſur un rocher, & en partie dans une plaine : il s'y fait un grand commerce de Morue & de Poiſſon frais.

Groenland, continent dans les Terres Arctiques, ſitué entre le détroit de Davis & l'Iſlande : on ignore ſes bornes au Nord. La mer qui le baigne eſt abondante en gros Poiſſons, Baleines, Loups marins. Suivant Anderſon, les rivieres ſont remplies de Saumons & de Truites.

Guarde, (Lac de) grand Lac d'Italie, au Véronois, dans les Etats de Veniſe, ſur lequel eſt bâtie une ville du même nom : ſa longueur eſt d'environ trente milles, ſa largeur de dix.

Gueldre, contrée des Pays-Bas, qui forme une des plus conſidérables Provinces de l'Etat des Provinces-Unies. Il y a dans cette Province une ville du même nom.

Guer, (le) riviere de Baſſe-Bretagne, qui prend ſa ſource dans le Dioceſe de Tréguier, au-deſſus de l'Etang de Beaufour, au pied des Monts Romagrec; & après avoir paſſé à Vieux-Marché, ſe jette dans la mer au-deſſous de Lannion.

Guyenne, grande Province de France, bornée au Nord par la Saintonge, l'Angoumois & le Limouſin; à l'Eſt, par le Limouſin, l'Auvergne & le Languedoc; au Sud, par les Pyrénées, la Baſſe-Navarre & le Béarn; à l'Oueſt, par l'Océan. La Capitale eſt Bordeaux.

H

Hambourg, ville Anſéatique, dans le Duché de Holſtein, dont elle eſt indépendante. Elle eſt ſituée ſur la rive ſeptentrionale de l'Elbe, au Nord-Oueſt de Luxembourg, au Sud-Oueſt de Lubeck, & au Sud de Sleſwick; au Nord-Eſt de Breme, & au Nord-Oueſt de Vienne.

Harcourt, Bourg de France en Baſſe-Normandie, au Dioceſe de Bayeux, à 4 lieues au Sud de Caen, ſur la rive droite de la riviere d'Orne; c'eſt le chef-lieu du Duché-Pairie de ce nom.

Harwich, ville maritime d'Angleterre, au Comté d'Eſſex, avec un Port de mer à l'embouchure de la Sture, ſur les frontieres de Suffolk.

Hitland, Iſles de la mer d'Ecoſſe, proche les Orcades. On les nomme plus volontiers *Schetland*.

Holſtein, pays d'Allemagne, poſſédé en partie par le Roi de Danemarck, & en partie par le Duc de Holſtein : ce pays a la mer du Nord à l'Oueſt; la mer Baltique à l'Eſt; le Sleſwick au Nord; l'Elbe au Sud.

Huningue, petite ville de France bien fortifiée : elle eſt dans la Haute-Alſace, à une lieue au Nord de Baſle, à 7 ou 8 lieues de Briſack. Elle eſt ſituée ſur le Rhin.

I

Irlande, grande Iſle, faiſant partie des Iſles Britanniques, ſituée à l'Oueſt de l'Angleterre, dont elle n'eſt ſéparée que par un canal, appellé la *Manche de Saint-Georges* : on fait en cette Iſle une grande pêche de Saumon.

Iſla, Iſle de l'Ecoſſe, ſituée dans la mer d'Irlande, où il y a pluſieurs rivieres, qui abondent en Saumons & en Truites & Anguilles.

Iſlande, Iſle conſidérable, qui appartient au Roi de Danemarck, & qui dépend de la Vice-Royauté de Berghen.

Iſle, (l') ville de Provence au Comtat Venaiſſin, ſituée ſur la riviere de Sorgue, qui la contourne & la traverſe, à 4 lieues d'Avignon, & 2 de Carpentras.

J

Jean-de-Luz, (Saint) ville de France en Gaſcogne, au pays de Labour. Elle eſt ſéparée du Bourg de Sibour par la petite riviere de Ninette, Nive, Nivelet, ou Nivelle, ſur laquelle il y a un Pont. Cette ville, en langue Baſque, eſt appellée *Tuis* ou *Loitzun*.

Jean-Pied-de-Port (Saint) ville de la Baſſe-Navarre, Dioceſe de Bayonne, ſituée ſur la rive : on la regarde comme la Capitale de la Baſſe-Navarre. Elle eſt à 8 lieues de Bayonne & 1 lieue des frontieres d'Eſpagne.

Jumiege, Bourg du Vexin-Normand, dans la Haute-Normandie, ſur la rive droite de la Seine, à 3 lieues de Caudebec & 5 de Rouen.

Jurat, (Mont) haute montagne, qui ſépare la Suiſſe de la Franche-Comté.

Jutland, grande Province de Danemarck, au Nord de Sleſwick : il forme une péninſule entre la mer occidentale & l'orientale; elle n'eſt jointe au continent que vers le midi, où elle eſt frontiere du Duché de Holſtein.

K

Kinſale, petite ville maritime d'Irlande, du Comté de Corck, dans la Province de Munſter. Elle eſt ſituée au fond d'une baye : il y a un aſſez bon Port, où il ſe fait beaucoup de commerce.

Kola, petite ville de Ruſſie, Capitale de la Laponie Moſcovite : elle a un bon Port à l'embouchure de la riviere de Kola, proche la mer glaciale.

L

Lannes, ou *les Landes*, pays de Sable & de bruyeres, dans la Gaſcogne, qui renferme pluſieurs villes remarquables, telles que Dax, Tartas, Albret, Peyrehorade, &c. On le diviſe en *grandes & petites Landes* : on appelle quelquefois ce pays *Landes de Bordeaux*.

Lannion, petite ville de Baſſe-Bretagne, bâtie à mi-côte ſur la rive droite du Loquet, ſur lequel elle a un Pont, à 4 lieues de Tréguier.

Lauſanne, grande & belle ville de la Suiſſe, Capitale du pays de Vaud, au canton de Berne, à 12 lieues de Geneve.

Leman, (Lac) *Voyez* Lac de Geneve.

Leyde, grande & belle ville des Provinces-Unies, Capitale du Rheinland, ſituée ſur le vieux canal du Rhin, à 8 lieues d'Amſterdam.

Lille, riviere de France en Guyenne, qui a ſa ſource dans le Limoſin, paſſe dans le Périgord, arroſe la ville de Périgueux & de Muſſidan, puis reçoit la Drone à Coutras, & ſe rend dans la Dordogne, joignant & au-deſſous de Libourne.

Limerick, belle ville d'Irlande, dans la Province de Munſter; elle eſt ſituée ſur le Shannon : on y fait entr'autres un commerce de Saumon.

Livonie, Duché dépendant de la Ruſſie,

ſitué ſur la mer Baltique & ſur le golfe de Finlande ; Riga en eſt la Capitale.

Loir, (le) riviere de France, qui prend ſa ſource dans le Perche, & ſe perd dans la Sarte, à Briolé.

Loire, Fleuve de France très-conſidérable ; il prend ſa ſource dans le Haut-Vivarais, à 5 lieues de la ville du Puy : il traverſe le Forez, le Bourbonnois, le Nivernois, le Berry, l'Orléannois, la Touraine, l'Anjou, & ſe rend dans la mer au-deſſous de Nantes. Il reçoit l'Allier, le Cher, l'Indre, la Vienne, la Sarte, la Mayenne.

Loiret, petite riviere de l'Orléannois, qui n'a que 2 lieues de cours ; elle ſe jette dans la Loire à 2 lieues d'Orléans : elle a deux Ponts, l'un à Olivet, l'autre à Saint-Meſmin : elle eſt fort poiſſonneuſe, fait tourner beaucoup de moulins, & forme de très-agréables payſages auprès d'Orléans.

Londonderry, ville d'Irlande, Capitale du Comté de ce nom, dans la Province d'Ulſter, ſituée ſur la riviere de Foyle. On y fait un grand commerce de Saumon.

Lone, petite riviere de Franche-Comté, qui prend ſa ſource dans la Haute-Comté, du côté de Pontarlier, & ſe jette dans le Doux, au-deſſous de Quingey.

Loquet, (riviere de) *Voyez* Lannion.

M

Maïenne ou *Mayenne*, riviere qui prend ſa ſource dans le Bas-Maine, & ſe jette dans la Loire avec la Sarte & le Loir. Elle eſt navigable depuis Laval.

Meilleraye, (la) Château, ſitué en Normandie, à quelque diſtance de Caudebec.

Meuſe, riviere de France : elle a ſa ſource dans le Baſſigny, en Champagne, près du village de Meuſe & de Montigny-le-Roi. Elle commence à porter bateau à Saint-Thibaud ; & après un cours d'environ 120 lieues, paſſant par la Champagne, le pays de Luxembourg, l'Evêché de Liége, une partie des Pays-Bas Autrichiens, & des Provinces-Unies, elle ſe jette dans l'Océan entre la Brille & Graveſend.

Michel, (Mont-Saint-) Abbaye, Château, & Ville, en France, ſur une roche, ou ſur une petite Iſle, adjacente à la Normandie, au milieu d'une Baye, que forment en cet endroit les côtes de Normandie & de Bretagne ; le flux de la mer y monte deux fois en vingt-quatre heures.

Mont-Roſſ, belle ville marchande d'Ecoſſe, dans la Province d'Angus : elle eſt à l'embouchure de la riviere d'Esk. Le commerce de Saumon y eſt conſidérable.

Moſcovie, grande Province de l'Empire de Ruſſie, dont Moſcou eſt la Capitale.

Moſelle, riviere de France, qui prend ſa ſource dans les Montagnes des Voſges, aux confins de la Lorraine ; traverſe une partie de l'Allemagne, & ſe perd dans le Rhin à Coblentz. Elle ne commence à être navigable qu'à Metz.

Murrai, Province maritime d'Ecoſſe : ſes villes principales ſont Elgin & Naim. Il y a dans le fond du golfe de Murrai de belles Pêcheries de Saumon.

N

Newcaſtle, ville d'Angleterre, Capitale de la Province de Northumberland, ſur la Tine, à 7 milles de la mer, & 212 milles de Londres. Il s'y fait un grand commerce de charbon de terre.

Nicolas, (Saint) petit village de Normandie, près Feſcamp, où eſt le Prieuré de Saint Antoine.

Nive, riviere de France dans la Gaſcogne : elle prend ſa ſource aux Monts-Pyrénées, ſur les frontieres de la Haute-Navarre ; d'où, courant par la Baſſe-Navarre, elle baigne Saint Jean-Pied-de-Port ; puis paſſant dans le pays de Labour, elle va ſe joindre avec l'Adour dans les foſſés de Bayonne, pour aller ſe jetter dans la mer, à une lieue de cette ville. Elle eſt navigable depuis la mer juſqu'à Cambo ; les gros vaiſſeaux peuvent y entrer. Les Baſques l'appellent *Errobi*.

Noirmoutier, (Iſle de) Iſle du Poitou, au Dioceſe de Luçon, qu'on nommoit autrefois l'Iſle d'Her.

Nordland, Province de Danemarck, du Gouvernement de Drontheim.

Norwege, Royaume appartenant au Roi de Danemarck : il eſt ſitué entre la Suede & la mer. La réſidence du Viceroi eſt à Berghen, qui en eſt la Capitale : le Gouvernement d'Aggerhus, de Drontheim, de Wardhus, en dépend, ainſi que l'Iſlande, & l'Iſle de Ferro.

O

Orne, riviere de Normandie : elle prend ſa ſource au village d'Aunon, & ſe jette dans la mer, 3 lieues au-deſſous de Caen, après un cours de 20 lieues.

Ortez, *Orthez*, *Ourtes*, ville de France dans le Béarn, ſituée ſur le Gave de Pau, ſur le penchant d'une colline, à 7 lieues au-deſſous de Pau, à 10 lieues Eſt de Bayonne.

Oſtrobothnie, Voyez *Bothnie*.

Ouſte, ou *Oude*, riviere de Baſſe-Bretagne. Elle prend ſa ſource dans le Dioceſe de Quimper, près la Haye & Hamont, après avoir arroſé les villes de Rohan Jocelin & de Maleſtroit : elle ſe jette dans la Vilaine, au-deſſus de Rieux, à peu de diſtance de Redon.

P

Peyrehorade, petite ville, chef-lieu du Vicomté d'Aouſt, au pays des Landes, en Gaſcogne, à quelque diſtance du confluent de l'Adour, & du Gave de Pau, à 1 lieue au couchant d'été, de l'Abbaye de Sourdes. Il y a une belle naſſe pour prendre des Saumons, Saumonneaux & Truites, qui ſont fort abondants dans ces Gaves. Cette ville eſt aſſez peuplée, & bien marchande.

Petersbourg, grande & belle ville de l'Empire de Ruſſie, dont elle eſt la Capitale : elle eſt ſituée entre pluſieurs Iſles, formées dans le Nerwa : elle eſt dans l'Ingrie.

Pont-de-Cé, ville de France en Anjou, ſur la Loire : elle eſt à 1 lieue d'Angers. Il y a un Pont & une belle Pêcherie.

Pont-de-l'Arche, petite ville de France dans la Normandie. Elle eſt ſur la Seine, à 3 lieues

de Rouen. Il y a un beau Pont ; c'eſt le premier ſur la Seine.

Pont-du-Château ou *du Chaſtet*, petite ville d'Auvergne, ſur l'Allier, où il y a un beau Pont & une belle Pêcherie de Saumon.

Q

Quillebeuf, petite ville de France dans la Haute-Normandie, au Dioceſe de Rouen, à 7 lieues du Havre, & 7 de Rouen.

R

Rambert, (Saint) petite ville du Forez, ſituée ſur la rive gauche de la Loire, dans l'endroit où elle commence à devenir navigable.

Randerſſ ou *Rand*, ville de Danemarck, dans le Nord-Jutland, près de l'embouchure de la Gude, dans la Mer Baltique.

Rhin ou *Rhein*, l'un des plus conſidérables Fleuves de l'Europe ; il prend ſa ſource dans le pays des Griſons, traverſe le Lac de Conſtance, ſe ſépare à l'entrée des Etats de Hollande, en pluſieurs bras, dont l'un prend le nom d'Iſſel, l'autre ſe joint à la Meuſe, & un autre va ſe perdre dans les ſables, au bord de la mer d'Allemagne. Ce Fleuve eſt très-poiſſonneux.

Rhinfeld ou *Rheinfeld*, ville d'Allemagne, au cercle de Suabe, à trois lieues de Baſle, ſur la rive gauche du Rhin.

Riviere-Thibouville, (la) Bourg de Normandie, à 8 lieues d'Evreux & de Liſieux.

Rhône, un des plus conſidérables Fleuves du Royaume : il prend ſa ſource au pied du Mont-de-la-Fourche, près du Mont Saint-Gothard, une des plus hautes montagnes de la Suiſſe ; coule ſur les confins du Lyonnois, du Forez, & du Vivarais, qu'il ſépare du Dauphiné ; & après avoir traverſé le Languedoc & la Provence, ſe jette par trois embouchures dans la Méditerranée, à 5 lieues au-deſſous d'Arles.

Roanne, ville du Forez, ſituée ſur la rive gauche de la Loire, à 12 lieues de Lyon, & 86 de Paris. La Loire commence à y porter bateau : elle eſt le chef-lieu d'une Duché-Pairie.

Roſchyld, ville de Danemarck, dans l'Iſle de Zelande, au fond d'un petit golfe, à 6 lieues de Copenhague.

Roſcoff, Bourg de Baſſe-Bretagne, à une lieue au Nord de Saint Pol-de-Leon, vis-à-vis l'Iſle de Bas. Il y a une très-belle rade, où les bâtiments qui entrent dans la Manche, ou qui en ſortent, vont relâcher.

Roſcommond, Capitale du Comté de ce nom, dans la Province d'Ulſter, en Ecoſſe. Il s'y fait peu d'autre commerce que de Saumon.

Roſſ, grande Province, ſituée à la partie ſeptentrionale de l'Ecoſſe : elle eſt bordée à l'Orient par la mer du Nord, ou d'Allemagne ; à l'Occident, par celle d'Irlande.

Royan, ville de France dans la Saintonge, ſur le bord de la Garonne, à 4 lieues de Brouage, & à 8 au-deſſous de Blaye. On y pêche en tout temps d'excellentes Sardines.

S

Saone, (la) une des plus conſidérables rivieres de France : elle prend ſa ſource dans la Voſge, à Vioménil, paſſe par la Franche-Comté & par la Bourgogne, ſépare le Lyonnois & le Beaujolois d'avec le pays de Dombes, & ſe jette dans le Rhône au-deſſous de Lyon, près l'Abbaye d'Aiſnay, après avoir reçu pluſieurs rivieres, dont quelques-unes aſſez conſidérables.

Sarrance, lieu de France dans le Béarn, au Dioceſe de Leſcar. Il y avoit ci-devant une Abbaye d'hommes.

Sauldre, riviere du Berry, qui ſe jette dans le Cher, au-deſſous de Romorantin.

Saumur, ville du bas-Anjou, ſur la rive gauche de la Loire, un peu au-deſſus de ſon confluent, avec la Thoſne : c'eſt un paſſage important de la Loire, que l'on y paſſe ſur un beau Pont.

Schetland, Voyez *Hitland*, & la Notice géographique, à la fin de la Section de la Morue.

Schoonhoven, ville des Pays-Bas, dans la Hollande, ſur la rive droite du Leck, à 3 lieues de Gouda, & autant de Gorcum.

Scorff, riviere de Baſſe-Bretagne, qui prend ſa ſource au Dioceſe de Vannes, entre Menero & Lomaria, paſſe à Ploé, & à Pont-Scorff, & ſe jette dans la rade de l'Orient, tout près de cette ville.

Seille, (la) riviere de la Lorraine, qui prend ſa ſource à l'Etang de Lindre, & entre dans la Moſelle, à Metz. Elle eſt fort poiſſonneuſe : on y pêche, ſur-tout, beaucoup d'Ecreviſſes.

Seine, grand Fleuve de France, qui prend ſa ſource en Bourgogne, à 6 lieues de Dijon, paſſe par Paris, & ſe rend dans l'Océan, au Havre.

Semoi, (la) riviere des Pays-Bas, dans le Luxembourg, qui vient ſe perdre dans la Meuſe à la Val-Dieu, ou la Vaudieu, Abbaye de Prémontré, près Mezieres, en Champagne.

Severn ou *Saverne*, riviere aſſez conſidérable d'Angleterre, qui prend ſa ſource au Comté de Montgommery, à la montagne, dans le Nord du pays de Galles, traverſe la ville de Worceſter, & ſe jette dans la mer d'Irlande.

Sibérie, grande Province de l'Empire de Ruſſie, qui a 800 lieues de l'Eſt à l'Oueſt, & 300 du Nord au Sud ; elle comprend la partie la plus ſeptentrionale de la Ruſſie : elle eſt bordée à l'Eſt par la mer du Japon ; au Sud, par la grande Tartarie ; à l'Oueſt, par la Ruſſie ; au Nord, par la mer glaciale ; Tobolsk en eſt la Capitale : la partie méridionale eſt un bon pays, mais la partie ſeptentrionale eſt preſque inculte.

Sie, (la) petite riviere du pays de Caux, dans la Haute-Normandie, qui prend ſa ſource auprès de Pierre-Ville, au-deſſus de Saint-Victor-l'Abbaye, & joint ſes eaux à celle de la Douve, après 4 à 5 lieues de cours.

Sienne, riviere de Baſſe-Normandie, qui ſe rend à la mer, près le village de Rigneville : on pêche beaucoup de Saumons dans cette riviere.

Somme, riviere de France en Picardie : elle prend ſa ſource dans le Vermandois ; & après

avoir traverſé la Picardie, elle ſe jette dans la mer, entre Crotoi & Saint-Valery.

Sordes, ou *Sorde*, Bourg de France dans la Gaſcogne, au Dioceſe & à 4 lieues de Dax, au confluent du Gave d'Oléron, & du Gave de Navarreins, dans l'Election des Lanes : il eſt aſſez bien peuplé. Il y a une Abbaye de Bénédictins.

Sorgue, petite riviere de Provence, au Comtat Venaiſſin ; elle prend ſa ſource à la fontaine de Vaucluſe, à 1 lieue de Gorde, paſſe par la ville de l'Iſle & de Vaiſon, & va ſe perdre dans le Rhône au-deſſous du Pont de Sorgue, 2 lieues au-deſſus d'Avignon. Elle porte bateau dans preſque tout ſon cours, qui eſt d'environ 20 lieues.

Stirling, Province de la partie méridionale de l'Ecoſſe, une des plus fertiles de ce Royaume : elle eſt arroſée de beaucoup de rivieres fort poiſſonneuſes, ſur-tout celle de Forth, où la pêche du Saumon eſt très-abondante, & fait une branche de commerce.

Sundmeur, contrée de la Norwege, qui borde la mer, entre la ville de Berghen & celle de Drontheim.

T

Tamiſe, grand Fleuve d'Angleterre, qui paſſe par Londres, & ſe décharge dans la mer d'Allemagne.

Tancarville, Bourg de France en Normandie, à 4 lieues au Sud de Montivilliers.

Thibouville, (riviere de) *Voyez* Riviere.

Tille, (la) riviere du Duché de Bourgogne. Elle a ſa ſource dans la fontaine du Bourg de Selives, à 7 lieues de Dijon ; & après un cours d'environ 15 lieues, ſe jette dans la Saone au-deſſous de Saint-Jean-de-Loſne.

Touvre, (la) riviere de France dans l'Angoumois. Elle a ſa ſource au pied d'un rocher eſcarpé, proche l'Egliſe de Touvre : cette ſource eſt une des plus belles qui ſoit en France. Elle ſort avec une telle abondance, qu'elle forme une riviere, qui coule dans un canal d'environ 60 toiſes de largeur : elle conſerve cette même largeur pendant tout ſon cours, qui eſt d'environ 1 lieue & demie d'étendue : elle n'eſt cependant pas navigable ; elle eſt peu profonde, aſſez rapide, & dans ſes crues, qui ſont rares, ſes eaux ne hauſſent que d'un pied & demi au plus. Elle fait mouvoir les uſines de la forge de Ruelle, pluſieurs moulins à bled au Pont de Touvre, & des Martinets au Gond : ſes eaux ſont claires & très-poiſſonneuſes, & produiſent une prodigieuſe quantité de Truites.

U

Urt, Voyez *Aort*.

V

Vahal. On donne ce nom à la branche du Rhin, qui paſſe à la gauche du Fort de Skenck, en Allemagne, au Duché de Cleves.

Val-Dieu, (la) Abbaye Commendataire de l'Ordre de Prémontré, ſur la Semoi, aux confins de la Champagne & de l'Evêché de Liége, à deux lieues de Landrecies, au Dioceſe de Reims.

Valery, (Saint) en Caux, gros Bourg & Port de mer du pays de Caux, dans la Haute-Normandie, entre Dieppe & Feſcamp, à 8 lieues au Nord de Caudebec.

Valery-ſur-Somme, (Saint) ville de la Baſſe-Picardie, ſur la rive méridionale de la Somme, à 2 petites lieues de ſon embouchure, 4 au-deſſus d'Abbeville.

Vallais, pays qui forme une République, voiſine & alliée des Suiſſes. C'eſt une vallée, longue & étroite, entourée de hautes montagnes.

Vallemont, Bourg de la Haute-Normandie, au pays de Caux, près de la ſource du ruiſſeau du même nom, à 2 lieues au Levant de Feſcamp.

Verſoix, Bourg, ſitué dans le Pays de Gex, ſur les bords du Lac de Geneve, à 2 lieues de cette ville.

Verſoix, (le) petite riviere ſur les bords du Lac de Geneve, qui ſe rend dans le Rhône.

Vienne, (la) riviere de France, qui a ſa ſource dans le Bas-Limouſin, traverſe la Marche & le Poitou, & ſe jette dans la Loire à Cande, ville de la Touraine : elle eſt navigable 2 lieues au-deſſus de Châtelleraut.

Vivot, endroit de Normandie, où la riviere de l'Aine ſe perd dans l'Orne, entre la Paroiſſe de Fontenay-l'Abbaye, & Clinchamp-ſur-Orne.

Voſges, chaîne de montagnes, qui s'étendent depuis la partie méridionale de la Franche-Comté, fort avant & ſur les confins de la Lorraine & de l'Alſace. Elles donnent le nom à la partie méridionale de la Lorraine, qu'on appelle *la Voſge* ou *les Voſges*.

W

Wardhus, Gouvernement en Norwege, dépendant de Berghen : cette Province eſt ſituée au Nord de la Norwege. Elle a au Nord, l'Océan ; à l'Orient, la Laponie Moſcovite ; à l'Occident, le Gouvernement de Drontheim ; au Midi, la Laponie Suédoiſe.

Waterford, ville conſidérable d'Irlande, Capitale de la Province du même nom : elle eſt ſur la riviere de Shure, à 1 lieue de la mer. On y pêche beaucoup de Saumons.

Wolga, eſt un des plus grands Fleuves du monde, qui ſe décharge dans la mer Caſpienne : il eſt dans l'Empire de Ruſſie, ſur la frontiere de la Lithuanie. Son embouchure dans la mer Caſpienne eſt à 12 lieues d'Aſtracan : ſon cours eſt de plus de 400 lieues.

Wye, petite riviere d'Angleterre, au pays de Galles : elle a ſa ſource dans le Comté de Montgommery, & ſe jette dans la Saverne au-deſſous de Chepſtown.

Y

Ygrec, petite riviere de Hollande, qui ſe réunit avec celle d'Amſtel, devant le Port d'Amſterdam.

Yſſel. On donne ce nom au bras du Rhin, tirant au Nord, qui ſe jette dans le golfe de la mer du Nord, qu'on appel le *Zuyderzée*.

Z

Zelande, Province des Pays-Bas, l'une des ſept qui compoſent la République des Provinces-Unies. Cette Province conſiſte en pluſieurs Iſles, que forme l'Océan, avec des bras de l'Eſcaut & de la Meuſe.

De la Pêche des Saumons & des Truites, au Pont-de-Cé, pour servir de Supplément à la Pêche de ces Poiſſons dans la Loire.

Comme j'avois paſſé pluſieurs fois par Angers, je ne pouvois pas ignorer qu'on prend beaucoup de Saumons au Pont-de-Cé, qui n'en eſt éloigné que d'une lieue; mais ne m'y étant point trouvé depuis le mois de Novembre juſqu'en Mai, qui eſt la ſaiſon de la montée de ces Poiſſons, je n'avois pu apprendre, qu'en converſation, comment s'y pratique cette Pêche; & ne voulant rien avancer que de bien avéré, je me ſuis adreſſé à pluſieurs perſonnes de cette Province, pour acquérir les connoiſſances qui me manquoient: n'ayant obtenu aucune réponſe, je déſeſpérois de pouvoir parler de cette Pêcherie, qui néanmoins mérite bien d'être décrite dans mon Ouvrage: enfin, lorſque je m'y attendois le moins, M. l'Abbé Cotelle, Doyen de Saint-Martin, & Sécretaire perpétuel de la Société d'Agriculture d'Angers, étant de retour d'une abſence un peu longue, a bien voulu m'aider de ſes lumieres: malheureuſement ſon Mémoire ne m'eſt parvenu qu'après l'impreſſion, de la pêche de ce poiſſon dans la Loire, ce qui m'oblige de le mettre hors de rang, & par addition.

Nous avons dit qu'il remontoit beaucoup de Saumons dans la Loire; & comme, juſqu'au Pont-de-Cé, il n'y a point d'établiſſement de Pêcheries qui les arrêtent, on y en prend beaucoup qu'on tranſporte à Angers, qui forme comme un entrepôt, d'où on les diſtribue dans pluſieurs grandes villes: on en apporte même juſqu'à Paris, lorſque l'air eſt frais.

On croit avoir remarqué, que depuis un ouragan qui arriva en 1751, la Pêche du Saumon y a été beaucoup plus abondante qu'elle n'étoit auparavant: on forme, pour expliquer ce fait, différentes conjectures; mais, comme ce ne ſont que des conjectures, je crois pouvoir me diſpenſer de les rapporter.

Le Pont-de-Cé étant formé de cent-trois arches, la plupart ſont étroites, il auroit été facile d'y établir une Pêcherie, ſi les Eaux & Forêts ne défendoient pas de barrer tout le lit de la Loire par des filets; mais vis-à-vis les arches il y a des files de pieux d'environ ſoixante pieds de longueur, au bout deſquels on met des faſcinages, pour former comme des digues, qui, du côté d'amont, ont de largeur celle des piles, & ſe rétréciſſent un peu du côté d'aval; ce qui établit ſur les côtés un courant très-rapide, que les Saumons eſſayent de franchir; mais au-deſſous du faſcinage, l'eau eſt tranquille, & les Saumons y entrent, peut-être pour ſe repoſer quelque temps. On y place un bateau en travers, ſur un des côtés duquel eſt un grand carrelet ou un guideau, qu'on plonge dans l'eau, & qu'on releve toutes les cinq minutes: on peut prendre une idée de cette façon de pêcher, I. Part. II. Sect. aux Planches VIII. & XIII. Il arrive ſouvent, que d'un ſeul coup de filet, on prend deux, & quelquefois trois Saumons, ſur-tout dans les mois de Février & de Mars, où la montée eſt la plus abondante.

Comme ces carrelets ſont fort grands; on ajoute au filet une corde, qu'on hâle de dedans le bateau, pour prendre plus aiſément les Poiſſons.

Quand les eaux ſont baſſes, on fait la pêche des Saumons avec des faines, qui ont 15 à 20 pieds de chûte, & 120 braſſes de longueur; un bout reſte à terre, & l'autre eſt tiré par un bateau, qui décrit une ligne circulaire, comme on le voit, Planche V, *fig.* 2, *a*, *b*, *c*; enſuite les Pêcheurs tirent la faine à terre, comme nous l'avons repréſenté, même figure, en *m*; & lorſque les eaux ſont hautes, ils ſe ſervent d'un trémail, que les Pêcheurs du Pont-de-Cé nomment *Sidoreau*, & qui me paroît être le même que celui qu'on appelle *Sedor*, à l'entrée de la Loire; nous l'avons repréſenté, Planche V, *fig.* 1, *E F G*.

Preſque tous les Saumons, qu'on prend au Pont-de-Cé, ont les uns des œufs, les autres de la laite; mais on ne diſtingue point à la ſeule inſpection, les mâles des femelles.

On en prend de bien des groſſeurs différentes; car les uns ne peſent que dix livres, d'autres vingt, d'autres trente: on en prend même quelques-uns qui peſent juſqu'à quarante livres.

Ce ſont ordinairement les gros qui ſe préſentent les premiers à la Pêcherie. On y prend peu de Bécards. Les noms de *Tocans* & d'*Umbres* y ſont inconnus; mais on pêche des Truites au-deſſus & au-deſſous du Pont-de-Cé, les unes ſaumonnées, & les autres à chair blanche; elles ont ça & là

des taches noires, & sur les côtés d'autres qui sont rouges ; quelques-unes, par la couleur de la peau & les mouchetures, ressemblent aux Saumons ; les Pêcheurs les nomment *Trutts* ; ils disent qu'elles sont allongées, mais que leur chair est blanche, molle, & qu'elle a peu de goût

Ces Poissons, Saumons ou Truites, remontent la Loire, pour passer dans les rivieres d'eau très-vive ; & les meilleures Truites se pêchent dans la Mayenne, particuliérement auprès de Vendôme & de Châteaudun ; leur goût est bien supérieur à celui des poissons qu'on prend dans la même riviere, près de son embouchure dans la Loire.

On pense généralement qu'ils passent dans les petites rivieres, pour y frayer ; & il est étonnant que malgré la quantité qu'on en prend, il s'en échappe assez pour déposer dans ces petites rivieres une immensité d'œufs qui y éclosent, s'y fortifient durant l'été & une partie de l'automne ; alors ces petits Poissons profitent des crues pour gagner la Loire, & ensuite passer à la mer : on prétend qu'ils sont assez vifs pour échapper à la poursuite des Brochets & des Perches, qui cherchent à s'en nourrir.

Mais les Pêcheurs détruisent une prodigieuse quantité de ces petits Poissons ; car ils se rassemblent quelquefois en si grand nombre dans les anses de ces petites rivieres, pêle-mêle, avec les Ables, les Goujons, & beaucoup d'autres jeunes Poissons, qu'on en voit quelquefois une multitude à la surface de l'eau : les Pêcheurs, sous prétexte de prendre des Ables avec des saines épaisses ou des manches de filet, détruisent une immensité de jeunes Poissons qui peupleroient la riviere.

Les observations de M. l'Abbé Cotelle établissent donc, comme celles que j'ai rapportées en plusieurs endroits de cet Ouvrage, & particuliérement dans le paragraphe de la Pêche du Saumon & des Truites dans la Loire, depuis son embouchure jusqu'en Forez, *pag.* 257 *& suiv.* 1°. Que les Saumons & les Truites passent de la mer dans l'eau douce, pour y déposer leurs œufs : 2°. Qu'il en résulte une multitude de petits Saumons & de petites Truites, qu'on appelle en plusieurs endroits *Tocans* : 3°. Que ces petits Poissons profitent des débordements pour gagner les grandes rivieres, & de-là passer à la mer : 4°. Que mal-à-propos on prend une immensité de petits Poissons, de très-peu de valeur, & entre lesquels il se trouve des Saumons & des Truites, pêle-mêle avec des Ables, & quantité d'autres petits ou jeunes Poissons, de toutes sortes d'espéces ; ce qui dépeuple les rivieres de bons Poissons : abus énorme, & contraire aux Ordonnances, auquel il seroit important de remédier.

Explication de la Planche XVII, sur laquelle est représentée la Pêche du Saumon au Pont-de-Cé, sur la Loire, à une lieue d'Angers.

D'APRÈS les Mémoires qu'a bien voulu me procurer M. l'Abbé Cotelle, Doyen de S. Martin d'Angers, & Sécretaire perpétuel de la Société Royale d'Agriculture de cette même ville, j'ai donné, *page* 309, un détail assez circonstancié de la façon de prendre le Saumon dans cette partie de la Loire ; mais, en lui faisant mes remerciments de la complaisance qu'il avoit eu de répondre aussi obligeamment à mes questions, je lui fis observer qu'on auroit de la peine, sur une simple description, à prendre une juste idée de la disposition du carreau qu'on emploie pour faire cette pêche. Le zele de M. l'Abbé Cotelle pour le progrès des connoissances utiles, l'a engagé à se transporter sur les lieux avec M. Drouerd, bon dessinateur, qui a fait le dessein qu'on voit gravé sur la Planche XVII, au moyen duquel la manœuvre de cette Pêche devient très-sensible. *A A* représente quelques arches du Pont-de-Cé, vues du côté d'aval ou du bas de la riviere : *B B* sont les arrieres-becs de ce Pont. L'eau coule avec rapidité par les arches ; mais elle est assez tranquille & presque stagnante derriere les arches & les arrieres-becs *B* ; au contraire l'eau qui passe par les arches qui sont près l'une de l'autre, venant à se rencontrer, forme des remoux & des tournoyements d'eau en *Q Q* ; or, les Saumons qui se plaisent, comme nous l'avons dit, à remonter les courants rapides, semblent néanmoins chercher de temps en temps à se reposer dans des endroits où l'eau est tranquille, & pour cette raison ils quittent le grand courant pour se porter aux endroits *b b*, où l'eau coule doucement & uniformément.

Les Pêcheurs, connoissant cette inclination des Saumons, s'établissent pour pêcher entre les tournoyements d'eau, derriere les arrieres-becs en *b b* ; pour cela ils construisent du côté d'aval un échaffaud de charpente *C C*, qui est en quelque façon un prolongement de l'arriere-bec *B*.

Cet échaffaud est formé par quatre forts pilots *D*, battus dans le fond de la riviere, & qui s'élevent de trente pieds au-dessus de la surface de l'eau : le haut de ces pilots *N* est assujetti par des traversines *d*, qui ont quinze pieds de longueur, & des longrines *e e*, longues de vingt-quatre pieds, sur lesquelles on met des perches en travers, dont la position est indiquée par des lignes ponctuées *f f*, *Fig.* 1. Ces perches traversantes sont destinées à soutenir les Planches *C* du dessus de l'échaffaud qui s'avance dans la riviere, dans la même direction que l'arriere-bec *B* du Pont.

Les deux derniers pilots *D, D* qui sont au bout de l'échaffaud, du côté du bas de la riviere, à

vingt-quatre pieds de l'arriere-bec *B*, ſont deſtinés à ſoutenir un faſcinage *E E* formé par des fagots, quelques pieux qui ne s'élevent qu'à la ſurface de l'eau & des traverſes qui s'appuyent ſur le bas des pilots *D*, *D*.

Quand l'eau augmente, on ajoute des fagots, pour que le faſcinage ſoit toujours un peu au-deſſus de la ſurface de l'eau.

Ce faſcinage diminue la viteſſe du courant dans la partie de la riviere, au-deſſous de l'échaffaud, & les Saumons qui cherchent à ſortir des motures ou tourbillons *Q*, gagnent l'eau tranquille, qui eſt en *b b* vis-à-vis le faſcinage, & c'eſt-là que les Pêcheurs établiſſent leur carreau, comme nous allons l'expliquer.

On voit en *F F* un bateau, qu'ils appellent *Thoue*: il a trente pieds de long, ſur ſept de largeur: on l'amarre aux pilots *D*, *D*, par les cordages *I I* qui l'aſſujettiſſent parallelement au faſcinage *E E*, le côté en travers au courant.

H H eſt une échelle, dont le pied eſt ſur le faſcinage: elle ſert à deſcendre du haut de l'échaffaud dans le bateau.

N N eſt un levier de quarante pieds de longueur, qui a ſon point d'appui en *i*, ſur le bord du bateau: au gros bout *K* qui eſt en dehors, eſt attaché le carrelet *M M*, comme nous l'expliquerons dans un inſtant, & au petit bout *k* eſt attaché un cordage, amarré par le bout d'en bas à un pieu du faſcinage: ce cordage ſert à tenir le filet en reſpect quand il eſt à l'eau, pour qu'il ne faſſe pas la baſcule, & pour empêcher que les tourbillons *Q* l'entraînent & le faſſent paſſer ſous le bateau, comme cela arrive quelquefois quand le cordage vient à rompre. Les bords du filet *M M*, qui a vingt pieds de côté, ſont attachés à quatre perches *g g g g*, qui forment comme un chaſſis; & ſous le gros bout du levier *N* ſont attachées trois perches courbes *l l l*, dont un bout entre dans un trou qui eſt au gros bout *K* du levier *N N*, & l'autre eſt attaché aux angles du chaſſis en *g*.

L L ſont deux cordes, dont un bout eſt attaché aux deux angles *g g* du carrelet, & l'autre aux extrémités du bateau, pour que le filet ne ſe porte point trop ni du côté de la droite ni du côté de la gauche.

O O eſt le filet du carrelet qui eſt tendu ſur ſon chaſſis; ſes mailles ſont aſſez larges pour qu'il oppoſe moins de réſiſtance au courant: aux autres carrelets le filet pend au-deſſous des perches courbes; ici le gros bout *K* du levier *N N*, ainſi que les perches courbes, ſont au-deſſous du filet; trois angles *g*, *g*, *g*, répondent au bout des perches courbes, & le quatrieme angle *g* eſt attaché environ au tiers de la longueur du levier *N N*. Ce levier ſert à plonger le filet dans l'eau, comme on le voit dans la figure premiere.

P P eſt une ligne aſſez déliée, que les Pêcheurs appellent ſonnette; on l'attache par un bout au côté du filet, qui, comme nous l'avons dit, recouvre le gros bout du levier & les petites perches courbes; le Pêcheur conſerve l'autre bout de la ſonnette: lorſque le filet eſt hors de l'eau, & que le levier eſt horizontal, il tire par ſecouſſe la ſonnette pour faire ſortir le poiſſon des angles, où quelquefois ils ſe retire: quand on a ôté le poiſſon qui s'eſt arrêté dans le filet, on le replonge dans l'eau, ce qui ſe répete tous les quarts-d'heure.

T, ſont des Saumons qui ſortent des tournoyements d'eau *Q* pour paſſer en *b*, où l'eau eſt tranquille, & c'eſt en cet endroit qu'étant rencontrés par le filet, ils ſont pris.

R R, ſont des fleches qui indiquent la direction du courant.

Cette Pêche ſe fait plus communément de nuit que de jour.

TABLE
DES CHAPITRES ET ARTICLES
DE LA SECONDE SECTION DE LA SECONDE PARTIE
DU TRAITÉ GÉNÉRAL DES PÊCHES.

II. PARTIE. II. SECTION.

Du Saumon & des Poiſſons qui y ont rapport. 181

Remarques générales ſur les Saumons & les Poiſſons qui forment cette Claſſe, Ibid.

Idée générale des différents Poiſſons, que les Auteurs ont rangés dans la Claſſe des Saumons. 183

CHAPITRE PREMIER. *Du Saumon, proprement dit*, ou *franc-Saumon. Réflexions préliminaires.* 184

ARTICLE I. *Deſcription du Saumon par ſes parties extérieures.* Ibid.

ARTICLE II. *Deſcription du Saumon par ſes parties intérieures.* 186

ARTICLE III. *Que le Saumon ſe plaît à paſſer de l'eau de la mer dans les rivieres.* 187

CHAPITRE II. *Du Saumon Bécard.* 192

ARTICLE I. *Deſcription du Saumon Bécard*, Ibid.

ARTICLE II. *De la qualité des Saumons, principalement ſuivant les endroits où on les pêche.* 195

CHAPITRE III. *De la Truite.* 196

ARTICLE I. *Deſcription de la Truite qu'on prend à la mer.* 200

ARTICLE II. *Deſcription d'une Truite ſaumonnée & Bécarde, trouvée dans un Parc.* 201

ARTICLE III. *Conſidérations ſommaires ſur la Truite de riviere.* 202

ARTICLE IV. *Deſcription détaillée d'une Truite, pêchée dans la Touvre.* 203

ARTICLE V. *Note ſur les Truites d'eau douce, pêchées dans de petites rivieres, fort éloignées de la Touvre.* 205

ARTICLE VI. *Diſcuſſion ſur les différentes couleurs de la chair des Truites.* 206

ARTICLE VII. *Sur la ſaiſon du frai des Truites, & celle où elles ſont les meilleures.* 207

ARTICLE VIII. *De la conſervation des Truites dans des viviers.* 209

§. I. Sur la façon de faire naître des Saumons & des Truites, traduit de l'Allemand, des bords du Weſer. *Ibid.*

ARTICLE IX. *De la qualité des Truites.* 214

ARTICLE X. *Des Truites du Lac de Geneve & de leur pêche.* 215

CHAPITRE IV. *Des Umbres, Umbles, Humbles, Ombres* ou *Ombles.* 217

ARTICLE I. *Deſcription d'un Umbre de Clermont-Ferrand.* 218

§. I. Sur l'Umbre du Lyonnois. *Ibid.*

§. II. Comparaiſon d'un petit Umbre & d'une Truite de même groſſeur, pêchés dans le Rhône. 219

ARTICLE II. *De l'Umbre-Chevalier, du Lac de Geneve.* 220

§. I. Notes du ſieur Sadoc, ancien Pêcheur du Lac de Geneve. 221

CHAPITRE V. *Des Tocans ou Saumonneaux.* Ibid.

ARTICLE I. *Des petits Poiſſons, qu'on nomme en quelques Provinces Tocans, & en d'autres Saumonneaux.* 223

§. I. Des Tocans d'Auvergne, & de pluſieurs autres endroits. *Ibid.*

§. II. Du Tocan ou Tacon de Clermont-Ferrand. 224

§. III. Des Saumonneaux de Guyenne. *Ibid.*

§. IV. Des Tocans qu'on prend dans les Gaves. *Ibid.*

§. V. Des Tocans qu'on prend aux environs de Saint-Jean-de-Luz. 225

§. VI. Ce qu'on penſe ſur les Tocans & Saumonneaux, à SaintJean-Pied-de-Port. 226

§. VII. Des Tocans & Saumonneaux qu'on prend dans la Semoi. *Ibid.*

§. VIII. Des Saumonneaux qu'on prend aux environs de Baſle & de Rhinfeld. 227

§. IX. Des Saumonneaux du Loiret. 228

CHAPITRE VI. *De l'Eperlan.* 229

ARTICLE I. *Des Eperlans en général.* 230

§. Deſcription de l'Eperlan de la Seine. *Ibid.*

CHAPITRE VII. *De pluſieurs autres Poiſſons du genre des Saumons.* 232

ARTICLE I. *Du Thymale ou Themero de Belon.* Ibid.

ARTICLE II. *Du Lavaret.* 233

ARTICLE III. *Du Carpion.* 234

ARTICLE IV. *De la Truite d'Autriche, appellée* Huch. Ibid.

ARTICLE V. *Du Saumon gris ou cendré.* 235

ARTICLE VI. *D'un petit Poisson, que Walton nomme* Gravel-Last-Spring. Ibid.
CHAPITRE VIII. *Pêche des Saumons, des Truites & des Tocans.* 236
§. I. Exposé sommaire des endroits où on trouve les Saumons, les Truites, & autres Poissons de cette famille. *Ibid.*
§. II. Des marques extérieures qui indiquent que les Saumons & les Truites sont de bonne qualité. 237
§. III. Des temps fixés par l'Ordonnance pour faire la pêche des Saumons & des Truites. *Ibid.*
ARTICLE I. *Remarques générales sur la pêche des Saumons & des Truites.* 239
§. I. De la pêche des Saumons & des Truites à la mer. *Ibid.*
§. II. De la pêche des Saumons & des Truites sur les plages qui se forment ordinairement à l'embouchure des rivieres. *Ibid.*
§. III. Des pêches qui se font dans les anses, où il se rassemble beaucoup de Saumons & de Truites. 242
§. IV. De plusieurs petites Pêches qui se pratiquent dans des endroits où il n'y a pas assez de Saumons & de Truites pour y établir de grandes Pêcheries. *Ibid.*
ARTICLE II. *Des Pêcheries qu'on établit expressément pour prendre des Saumons & des Truites.* 244
§. I. Vues générales qu'on doit avoir pour établir les Pêcheries qu'on destine expressément à prendre des Saumons & des Truites. 245
ARTICLE III. *Des Pêcheries de Saumons & de Truites dans le Royaume.* 246
§. I. Pêche dans la Moselle, avec quelques observations sur les poissons qu'on y prend. *Ibid.*
§. II. Pêche des Saumons & des Truites dans la Meuse. 247
§. III. Pêcherie de Saumons établie dans la Semoi. 248
§. IV. Pêche du Saumon & de la Truite dans l'Amirauté de Saint-Valery-sur-Somme. 251
ARTICLE IV. *De la pêche des Saumons & des Truites sur les côtes de Normandie.* 252
§. I. A Fescamp. *Ibid.*
§. II. A Dieppe. *Ibid.*
§. III. A Caen. *Ibid.*
§. IV. Pêches qui se pratiquent dans la Baye du Mont-Saint-Michel, Amirauté de Granville. 254
ARTICLE V. *De la pêche des Saumons & des Truites en Bretagne.* Ibid.
§. I. De plusieurs petites Pêches qui se pratiquent en différents endroits. *Ibid.*
§. II. Des coffres à Saumons. 255
§. III. Maniere d'ajuster des manches de filet aux digues. 256
§. IV. Autre disposition de Pêcheries. 257
§. V. Pêche des Saumons & des Truites dans la Loire, depuis son embouchure, jusqu'en Forez. *Ibid.*
§. VI. Pêcheries du Pont-du-Château sur l'Allier. 261
ARTICLE VI. *De la pêche des Saumons & de la Truite en Angoumois.* 263
§. I. Pêche de la Truite dans la riviere de la Touvre, en Angoumois. *Ibid.*
ARTICLE VII. *Pêche des Saumons & des Truites dans la Gascogne & le pays des Basques.* Ibid.
§. I. Des Nasses de la Guyenne. 266
ARTICLE VIII. *Pêche des Truites à la Fontaine de Vaucluse, dans le Comtat Venaissin.* 268
ARTICLE IX. *Des pêches des Saumons & des Truites, qui se font dans plusieurs Etats voisins de la France.* 270
§. I. Pêche du Saumon & des Truites en Hollande. *Ibid.*
§. II. Des Truites en Hollande. 271.
§. III. Pêche du Saumon en Irlande. 272
§. IV. Pêche du Saumon en Ecosse. *Ibid.*
ARTICLE X. *De la pêche du Saumon dans le Nord.* 274
§. I. De la pêche du Saumon en Danemarck. 275
§. II. Pêche du Saumon en Norwege & dans la mer Baltique. *Ibid.*
§. III. Différentes manieres de pêcher les Saumons dans la Bothnie Occidentale, tiré d'une Dissertation de M. Daniel Bonge, Docteur en Médecine. 276
§. VI. De la pêche des Saumons & des Truites en Islande. 277
§. V. Pêche du Saumon en Russie, sur le Volga. 278
§. IV. Maniere de pêcher les Saumons avec des haims, ainsi qu'elle se pratique auprès de Bornholm, & autour de l'Isle de Christianſoe, ainsi que sur les bords de la mer Baltique. *Ibid.*
ARTICLE XI. Pêche du Saumon en Canada. 279
CHAPITRE IX. *De la pêche des Eperlans dans la Seine.* 280
§. I. Apprêt des Eperlans. 282
CHAPITRE X. *De l'usage qu'on fait du Saumon, des Truites, & des autres Poissons de cette famille, avec différents moyens pour les conserver.* 283
ARTICLE I. *Du Saumon.* *Ibid.*
§. I. Du Saumon frais. *Ibid.*
§. II. Débit du Saumon frais dans les Marchés. 284
§. III. Quelques manieres d'apprêter les Saumons frais. *Ibid.*
§. IV. Maniere de conserver le Saumon dans du beurre fondu. 285
§. V. Du Saumon mariné. *Ibid.*
§. VI. Du Saumon fumé. 287
§. VII. Du Saumon desséché. 288
§. VIII. Du Saumon salé. *Ibid.*
ARTICLE II. *De la préparation des Truites, des Tocans, & des Umbres.* 290
ARTICLE III. *Des différents barillages & fûts, dans lesquels on renferme le Saumon en Ecosse, en Irlande, & au Nord.* Ibid.
ARTICLE IV. *Vente du Saumon au marché; & les différentes façons de l'apprêter.* 291
ARTICLE V. *Des Bâtiments qu'on emploie pour le commerce des Saumons.* 292
CHAPITRE XI. *Sur les Insectes qui s'attachent aux Poissons.* 293
ARTICLE I. *Description d'un Insecte qui s'attache aux Saumons.* 294
Explication des Figures de la seconde Section de la seconde Partie du Traité général des

Pêches, dans laquelle il s'agit du Saumon proprement dit, & des Poiſſons de cette famille. 296

Notice géographique de quelques endroits dont il eſt parlé dans cet Ouvrage, où on a fait des Etabliſſements de Pêcheries. 302

Fin de la Table des Chapitres, &c.

ADDITIONS & Corrections à la Notice géographique des principaux lieux dont il eſt fait mention dans cet Ouvrage.

Andaye. Ce mot doit être mis à *H*, & s'écrit *Hendaye* en Gaſcogne, dans le Pays de Labourt, ſur les frontieres, &c.

Aort. Ce mot doit être mis à *O*, & s'écrit *Orte*. D'autres écrivent *Orthe*.

Biriatou, petit village de France ſur la riviere de Bidaſſoa, à une demi-lieue d'Hendaye.

Comber, liſez *Cambo*, village ſur la riviere de la Nive, à 3 lieues de Bayonne : il eſt renommé par les eaux minérales qui s'y trouvent.

Hourgave. L'étymologie de ce mot dérive du mot Gaſcon *Hourque*, qui ſignifie en François *fourche* ; c'eſt de ce nom de *Hourque* que le confluent de l'Adour & du Gave de Pau, qui a la forme d'une fourche, porte celui de *Hourgave* ; ainſi on dit *Hourgave du Bec*, *Hourgave de Peyrehorade*, qui eſt le confluent des Gaves de Pau & d'Oleron, au Port de Taulez, près l'Abbaye de Sordes.

Iron, petite & premiere ville frontiere d'Eſpagne, après avoir paſſé le pas de Behotie, ſur la riviere de Bidaſſoa, à un quart de lieue de cette riviere au Sud, & à une demi-lieue de Fontarabie, au Nord-Oueſt.

Jean-de-Luz, (Saint) la riviere qui ſépare Saint-Jean-de-Luz de Siboure, ſe nomme *Urdaſoury*, ou la petite *Nivelle*.

Jean-Pied-de-Port. (Saint) On compte 10 lieues de Saint-Jean-Pied-de-Port à Bayonne.

Ortez, liſez *Orthez*.

Peyrehorade. Au lieu du Vicomté d'Aouſt, il faut lire Vicomté d'Orte ou d'Orthe.

Sarrance, village de France dans la vallée d'Aſpe, près des Pyrenées, à une lieue & demie d'Oleron, ſur le Gave d'Aſpe, qu'on nomme quelquefois *Gave de Sarrance*, comme il eſt également nommé *Gave d'Oleron*, quoique ce ſoit la même riviere. Tous ces Gaves, parvenus à la ville d'Oleron, perdent leurs noms, ainſi que le Gave d'Oſſau, (non pas d'Oſſan), pour prendre celui de Gave d'Oleron. Il y a à Sarrance une Chapelle, dédiée à la Sainte Vierge, ſous le nom de Notre-Dame de Sarrance, renommée par les Pélerinages qu'on y fait.

Il y a *Arance*, & non *Sarrance*, en Béarn, & dans le Dioceſe de Leſcar, à 3 lieues de cette ville : c'eſt un village ſur le Gave de Pau.

Sordes, bon ; mais au confluent du Gave de Pau & de celui d'Oleron.

Urt, Bourg de France en Gaſcogne, dans le pays de Labourt, ſur la riviere de l'Adour, à 4 lieues de Bayonne.

EXTRAIT DES REGISTRES

DE L'ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES.

Du 11 *Décembre* 1773.

MEſſieurs DE JUSSIEU & ADANSON, qui avoient été nommés pour examiner la Seconde Partie du *Traité général des Pêches*, par M. *Duhamel*, en ayant fait leur Rapport, l'Académie a jugé cette Seconde Partie de l'Ouvrage digne de l'impreſſion ; en foi de quoi j'ai ſigné le préſent Certificat. A Paris, le 11 Décembre 1773.

GRANDJEAN DE FOUCHY,

Secrétaire perpétuel de l'Académie Royale des Sciences.

Fig. 3.

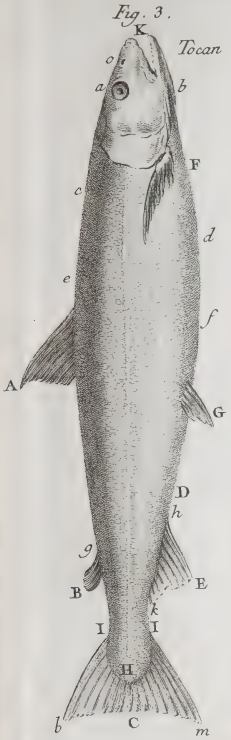


Fig. 1.

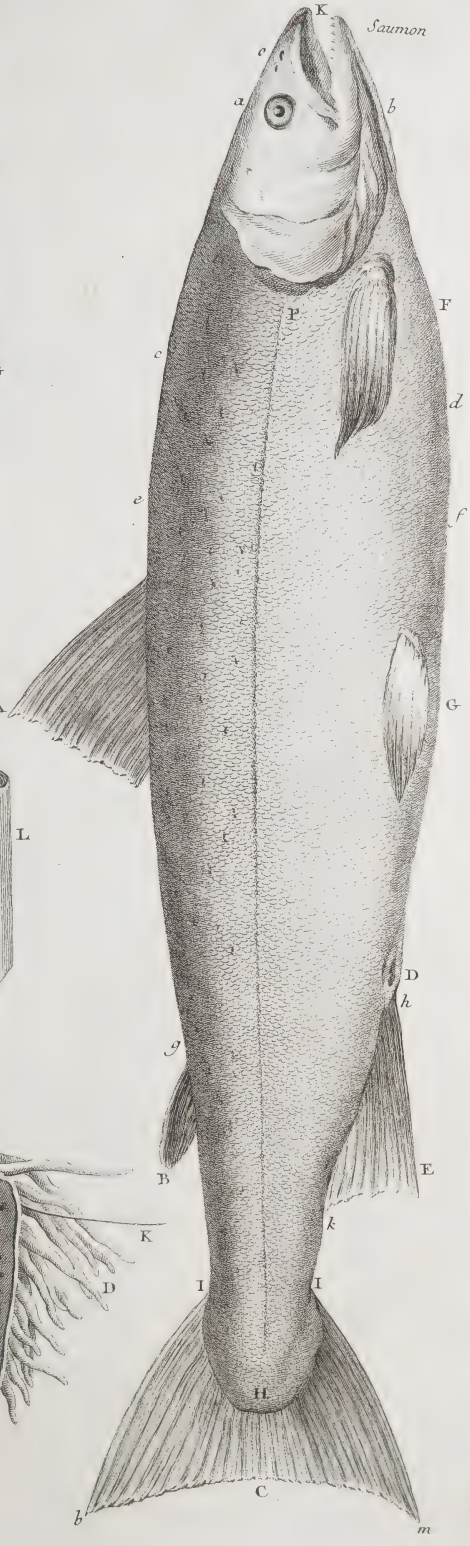


Fig. 2.

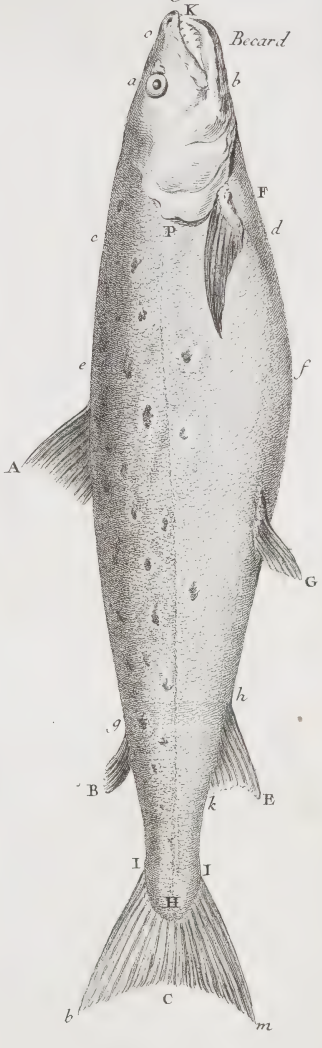


Fig. 6.

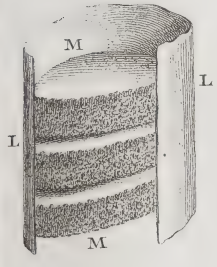


Fig. 4.

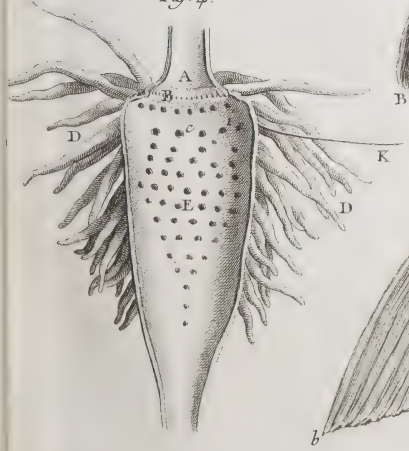
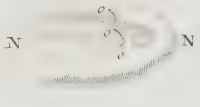


Fig. 5.

Fig. 7.



RPJCB

Fig. 2.

de la Toure

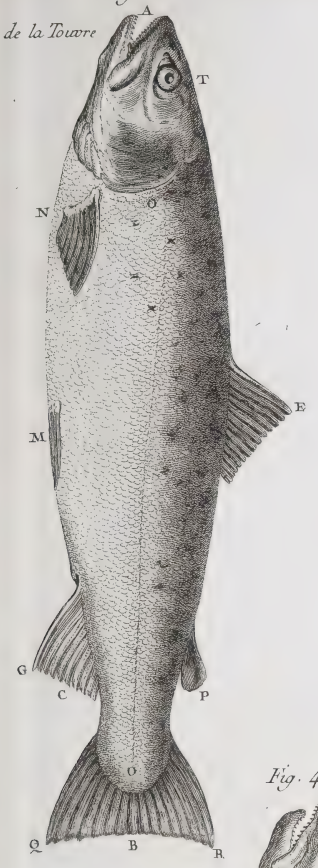


Fig. 1.er

Becarde

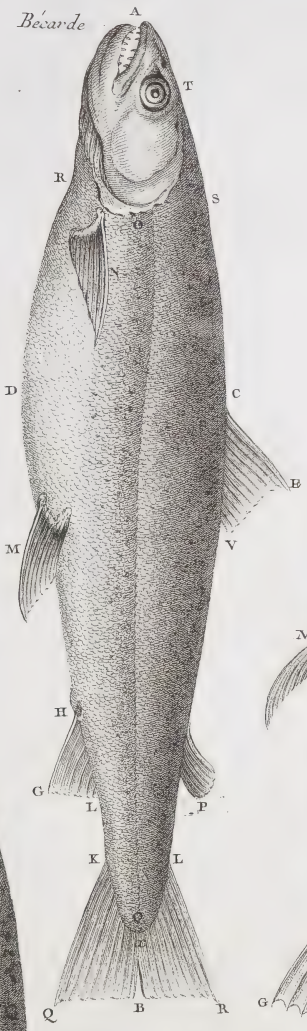
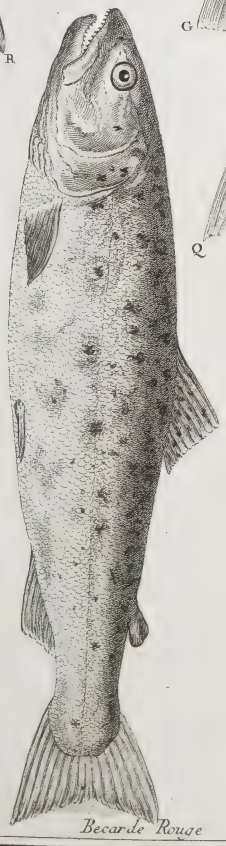


Fig. 3.

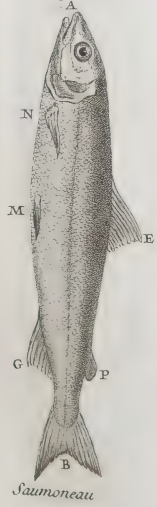
De Mer

Fig. 4.



Becarde Rouge

Fig. 6.



Saumoneau

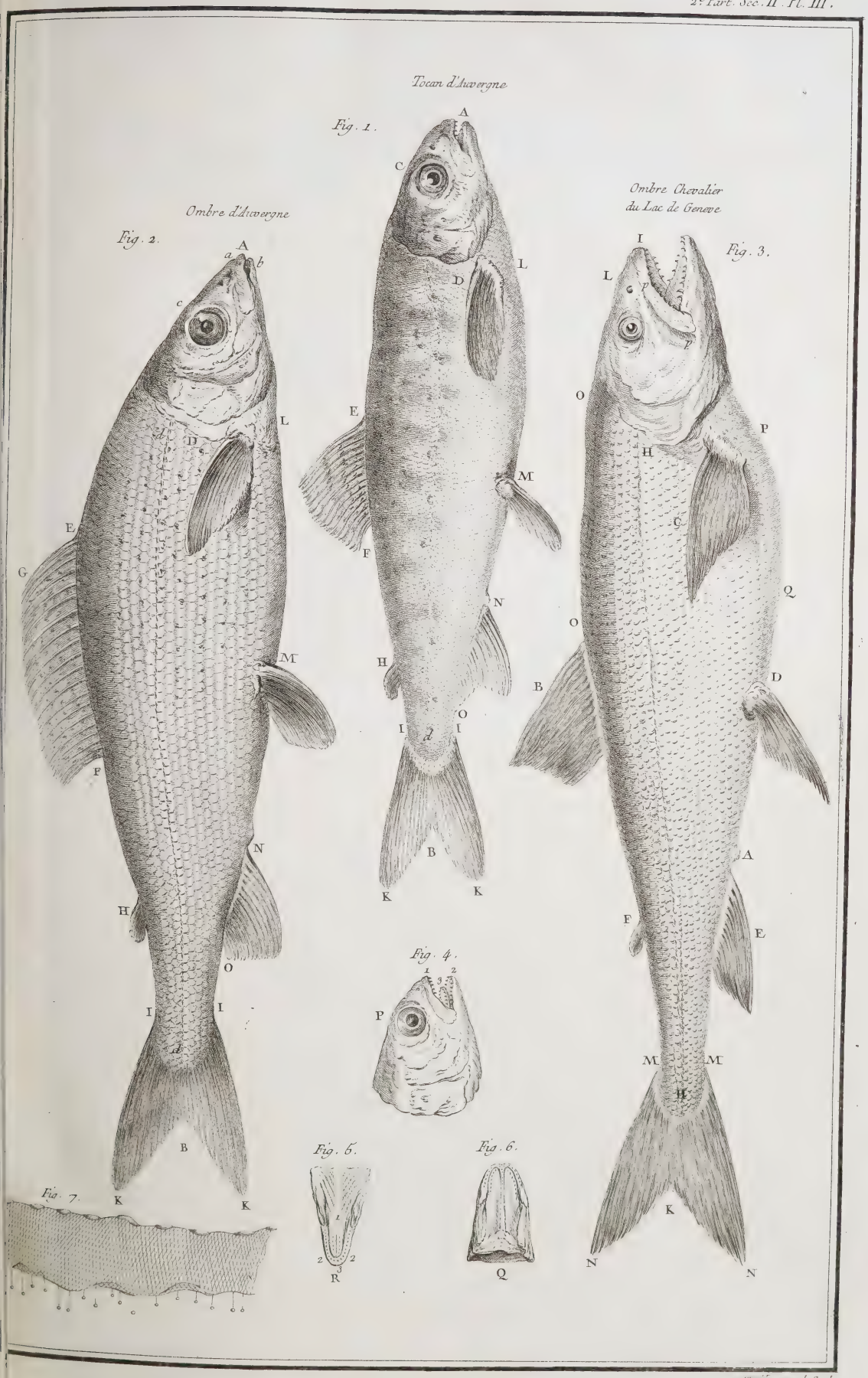
Fig. 5.

Truittette

Fig. 7.

Elth. Haussard Sculp.

RPJCB



Haussard Sculp.

RPJCB

Eperlan.

2.me Part. Sect. II. Pl. IV.

Fig. 1.

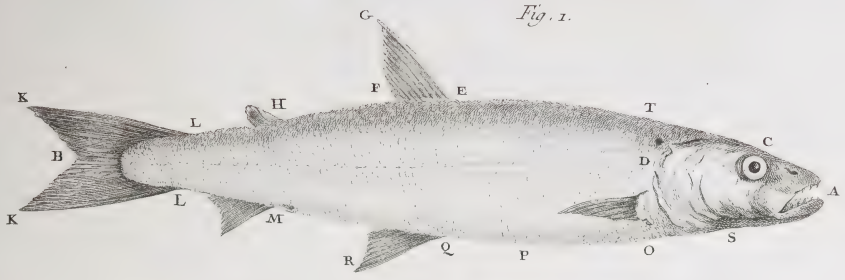


Fig. 2.

Fig. 3

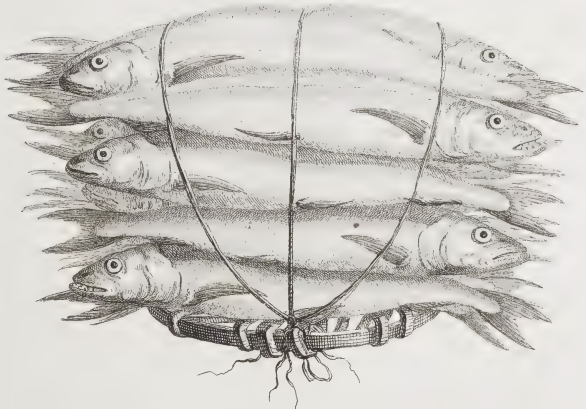
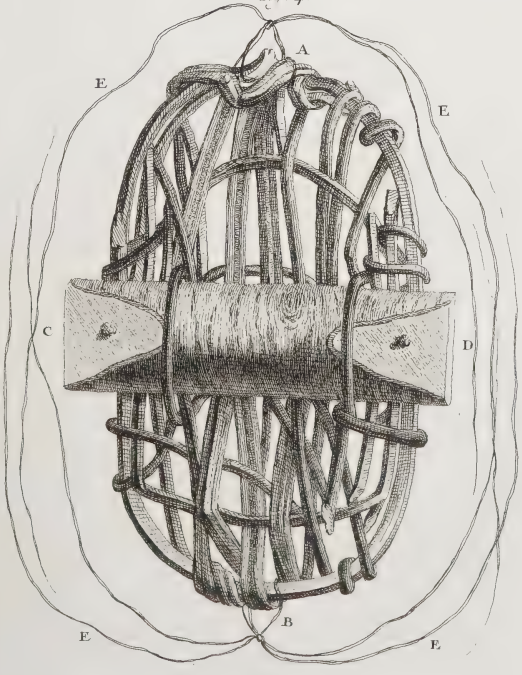


Fig. 4.



Elth Haussard Sculp.

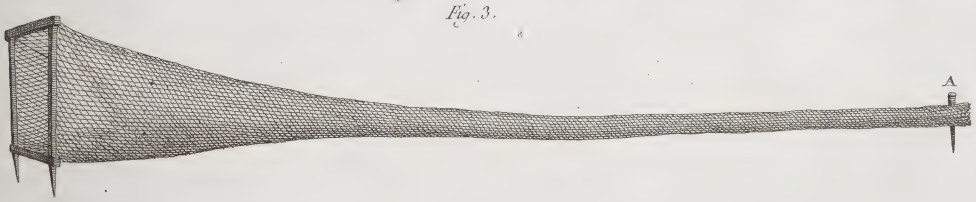
BPJCB

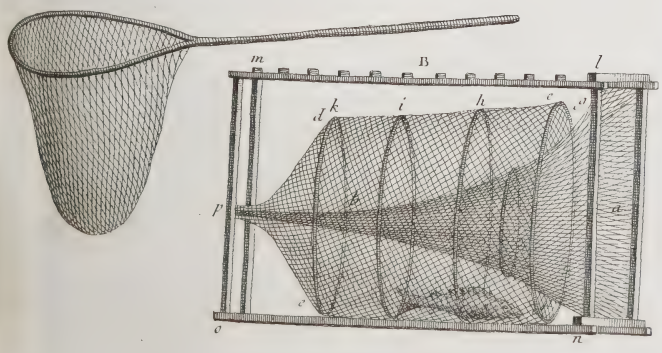
Elth Haussard Sculp.

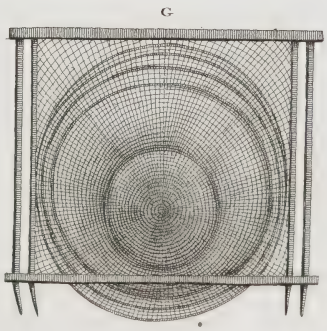
Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 3.







Chr. Haussard Sculp.

Fig. 1.

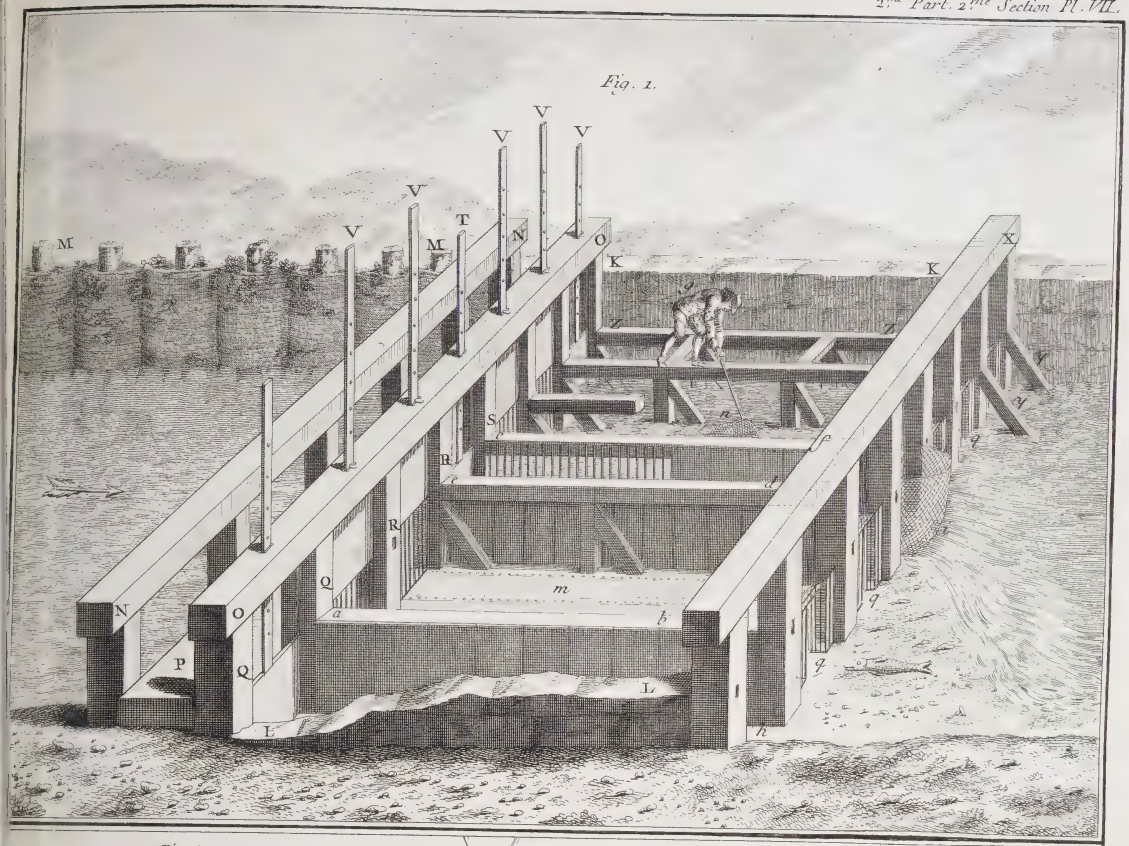


Fig. 3.

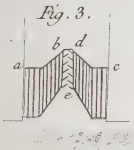


Fig. 5.

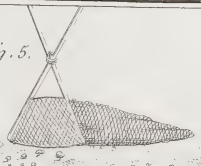


Fig. 4.

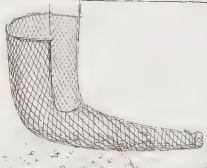
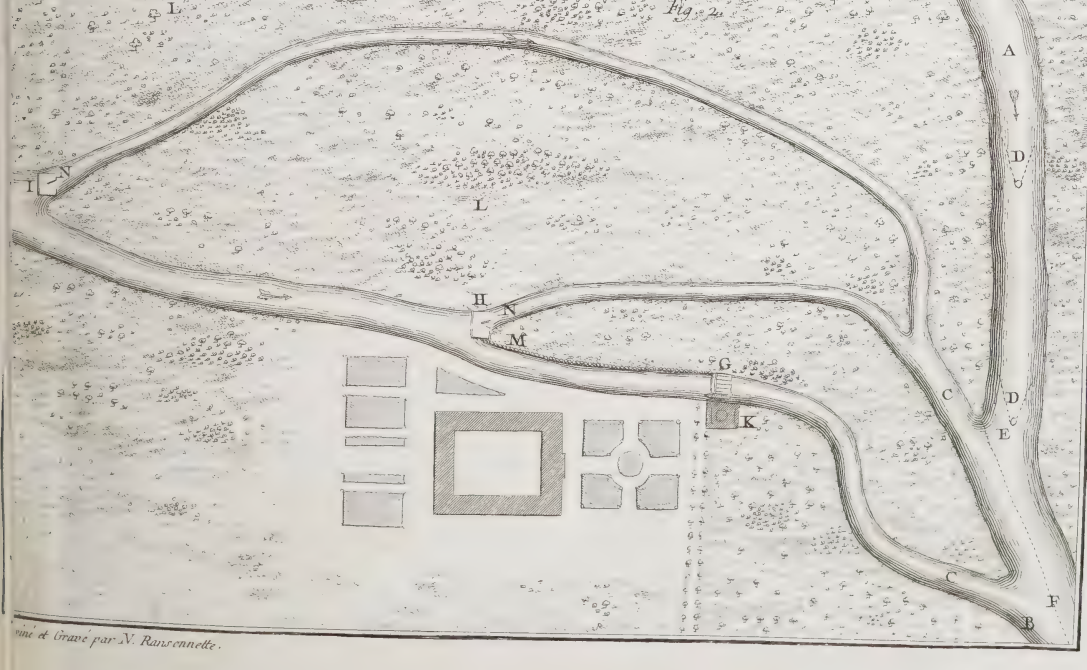


Fig. 2.



Dessiné et Gravé par N. Ransonnette.

Fig. 4

L

Fig. 5.

B A

Fig. 1.

Fig. 2.

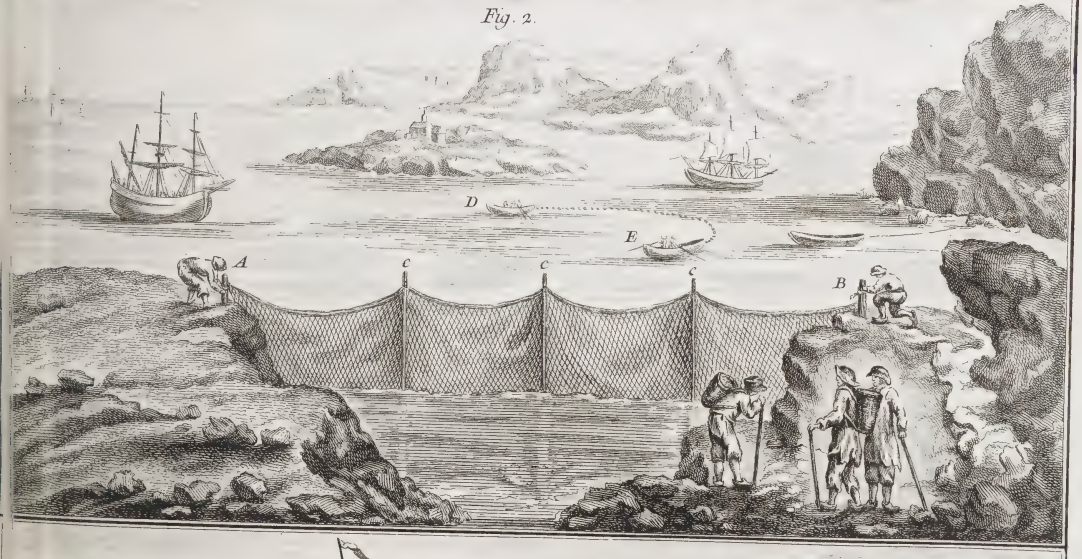
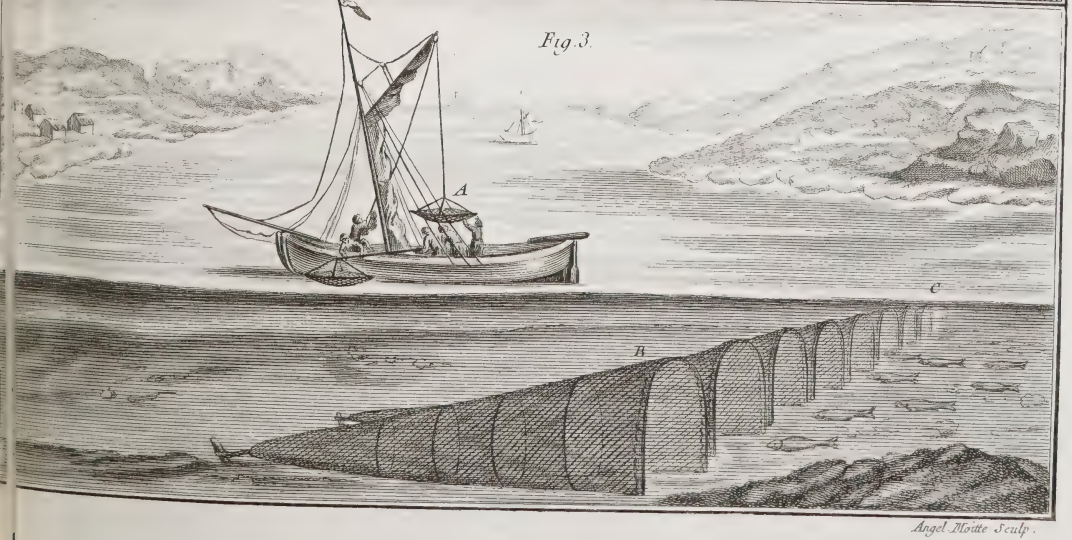


Fig. 3.



Angel Motte Sculp.

RPJCB

Fig. 4.

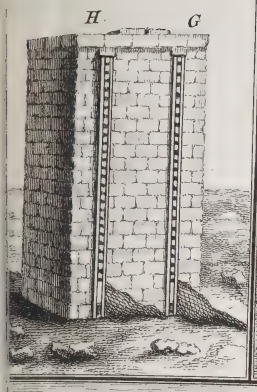


Fig. 1.

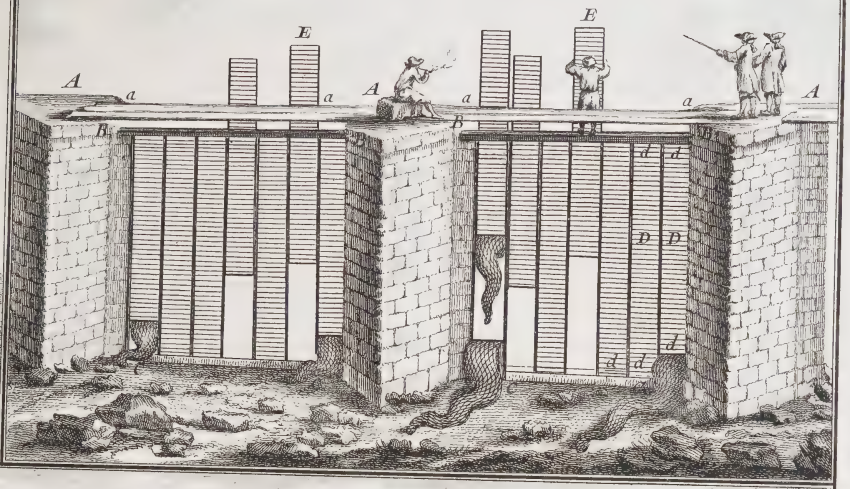


Fig. 2.

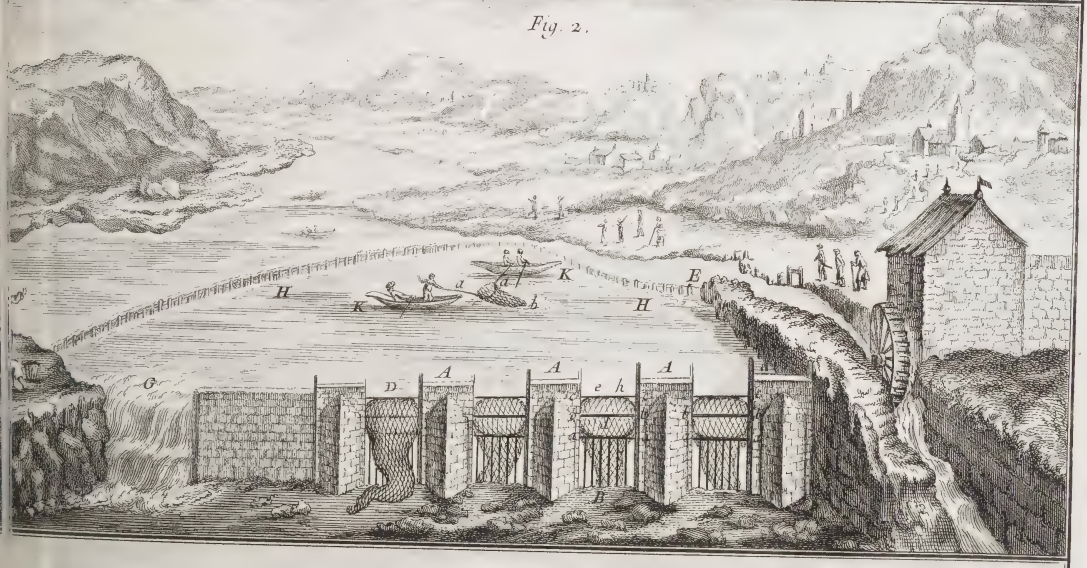
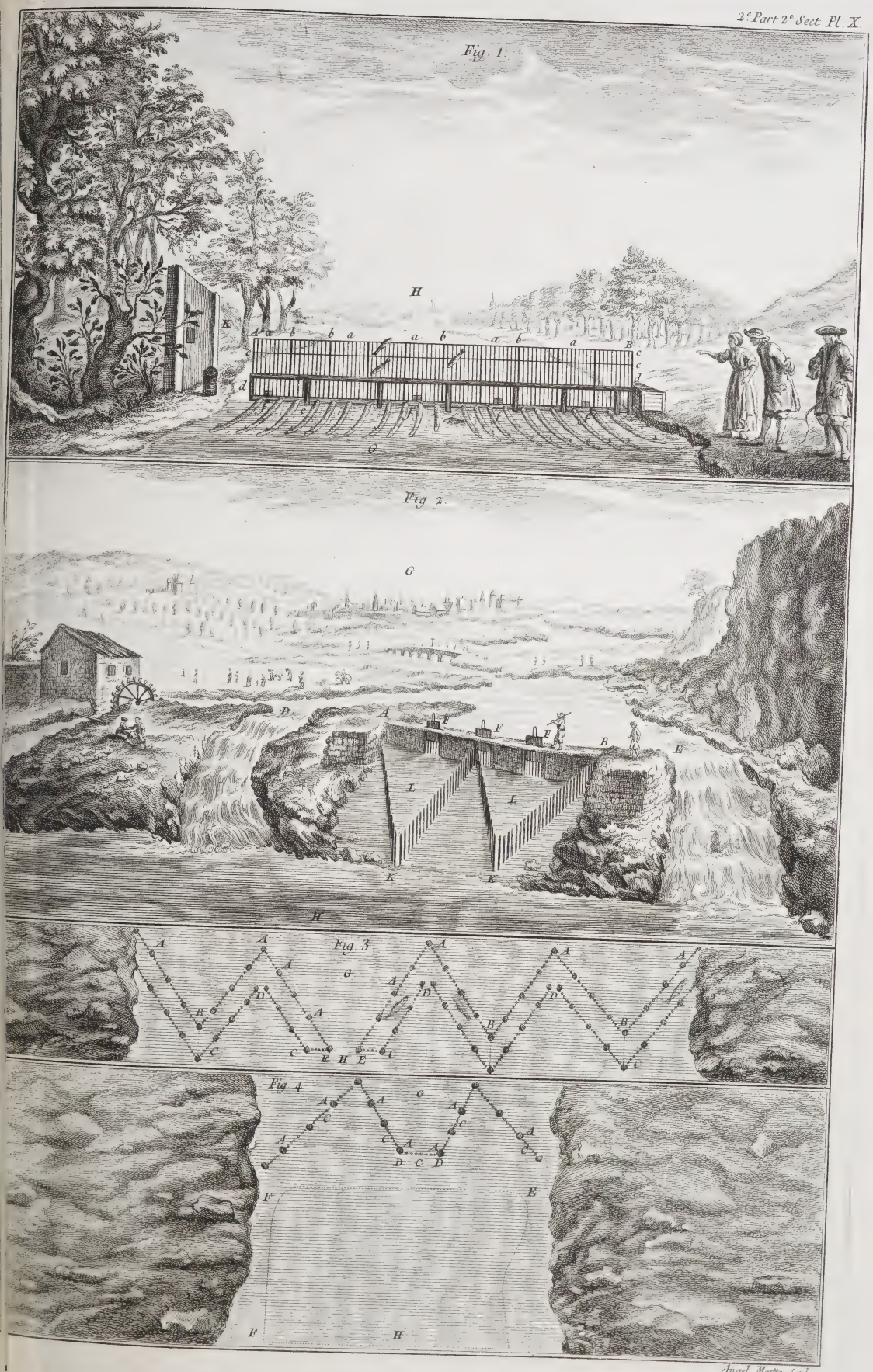


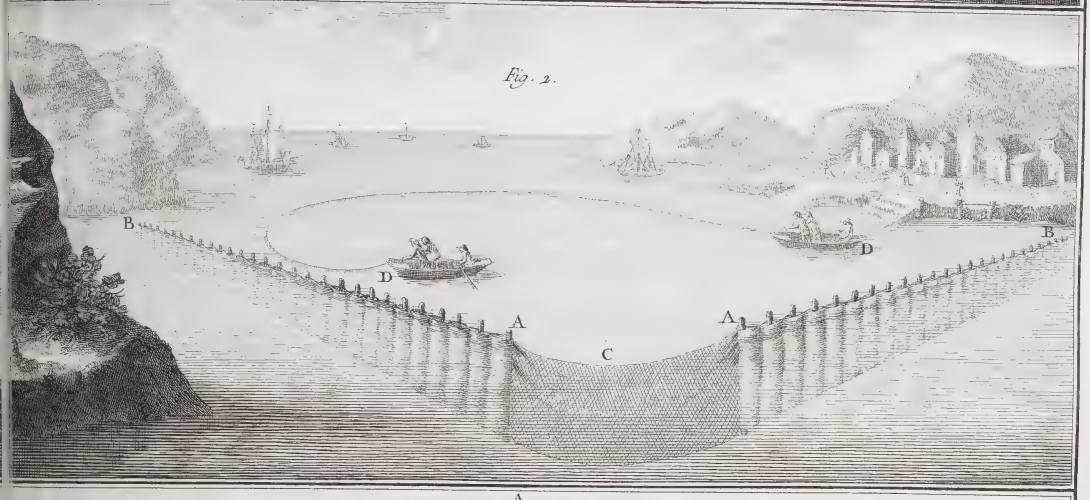
Fig. 3.

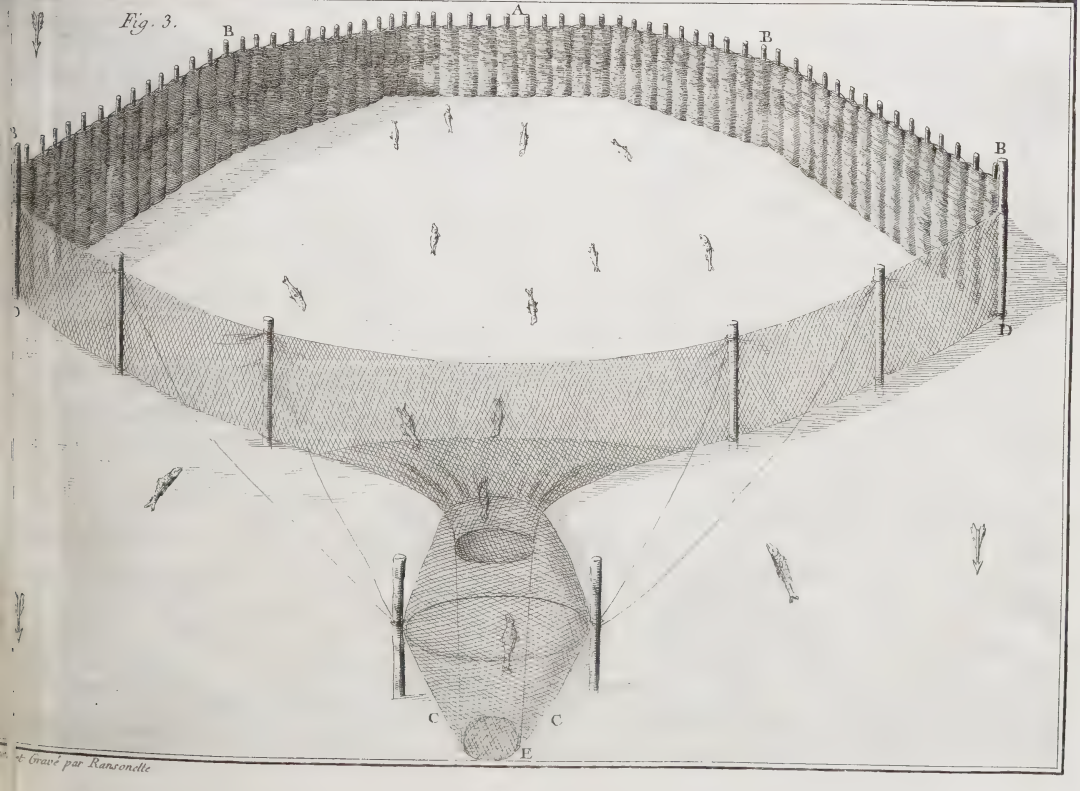
Angel Houtte Sculp.

RPJCB

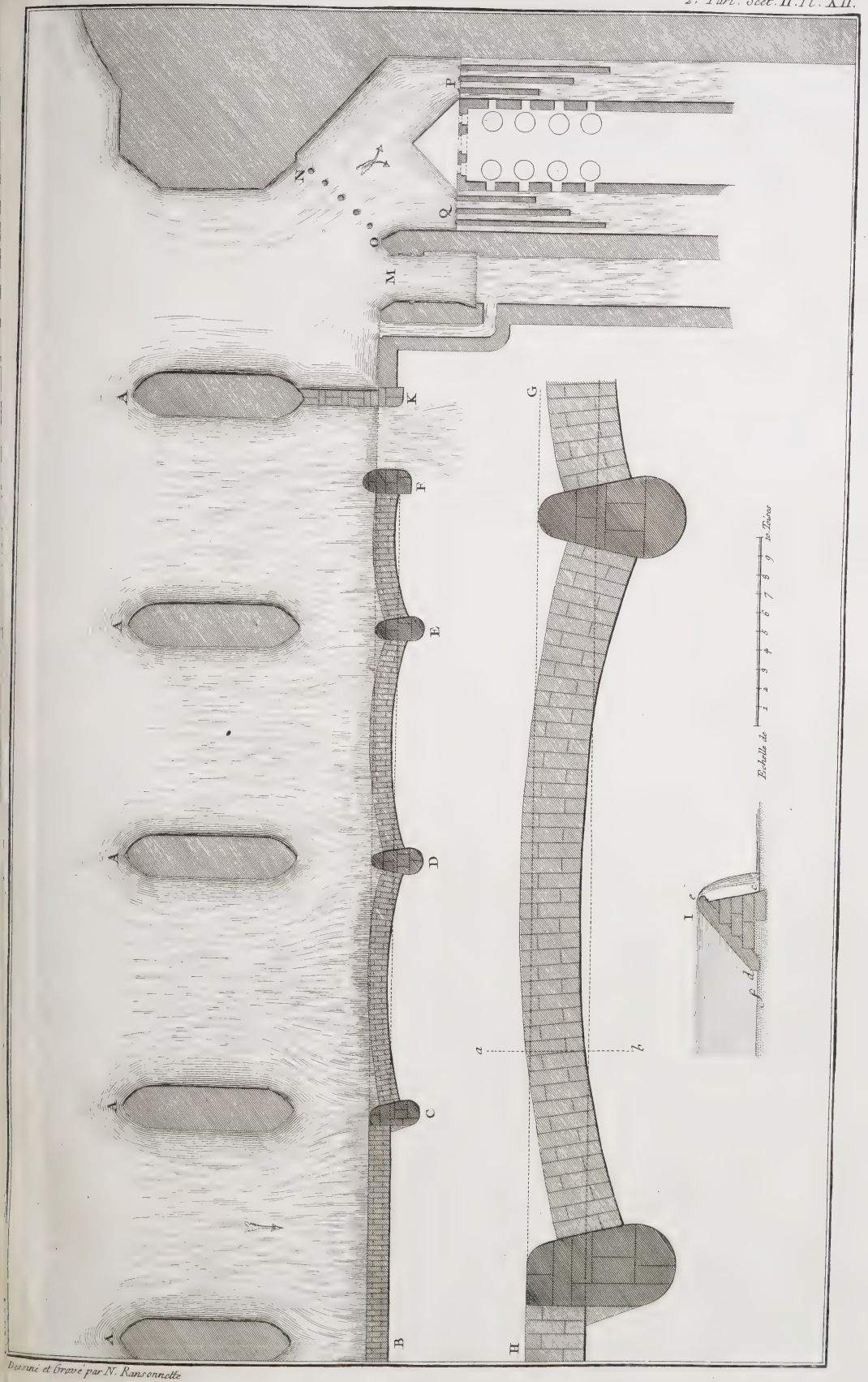


Angel Moitte Sculp





Gravé par Ransonette



Dessiné et Gravé par N. Ransonnette

Fig. 1.

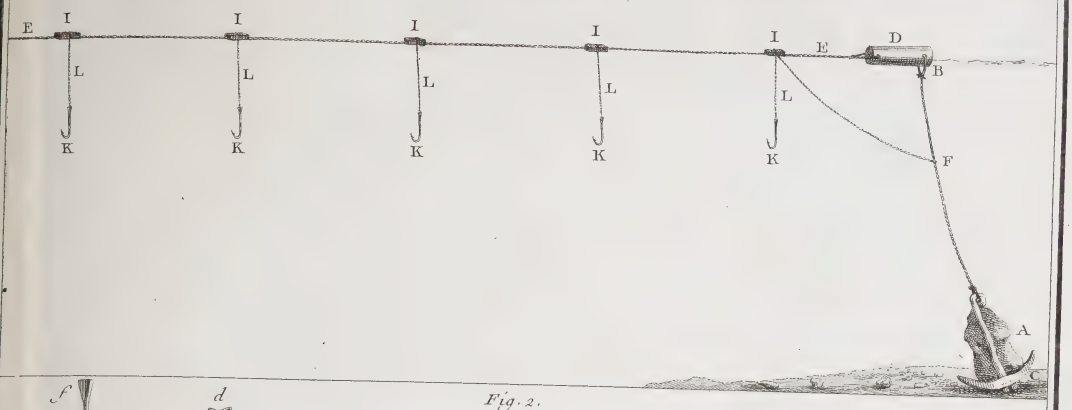


Fig. 2.

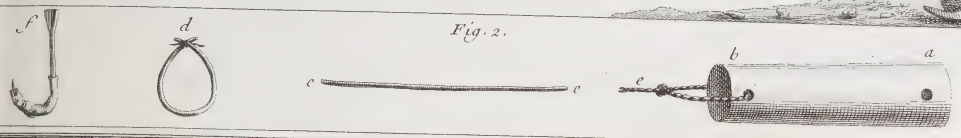


Fig. 3.

Fig. 4

IRPJCB

Fig. 1.

SAUMONS
Salé

le dehors

Fig. 2.

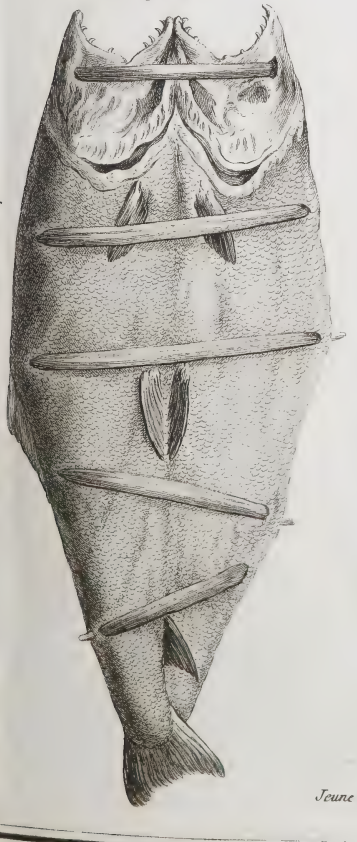
le dedans

Fig. 5.

GRILL ou TACON

Fig. 3.

dehors



SAUMONS Boucanné

Fig. 4.

le dedans.

Fig. 6.

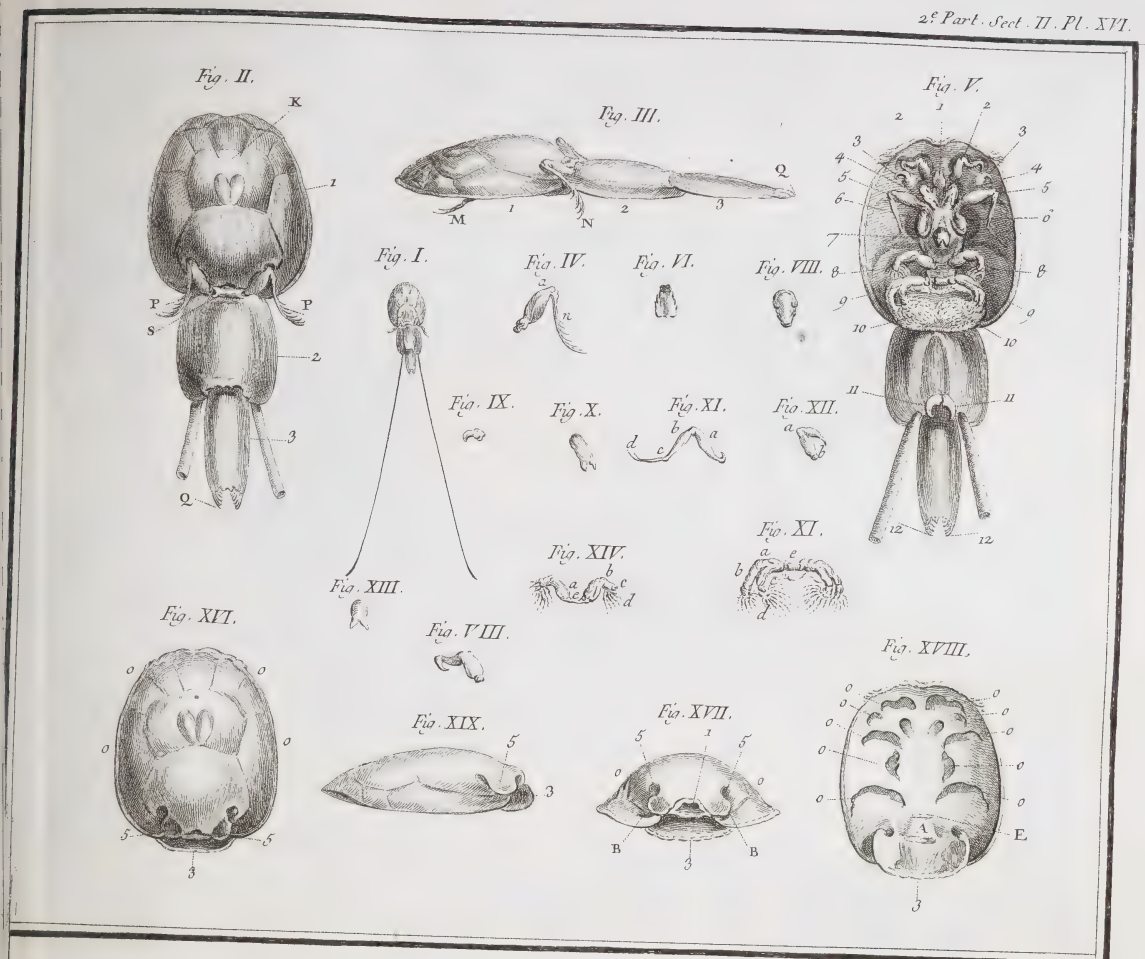
Jeune SAUMONS de l'Année.

Eltn. Haussard Sculp.

Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 3.



Haussard Sculp.

Fig. 1.

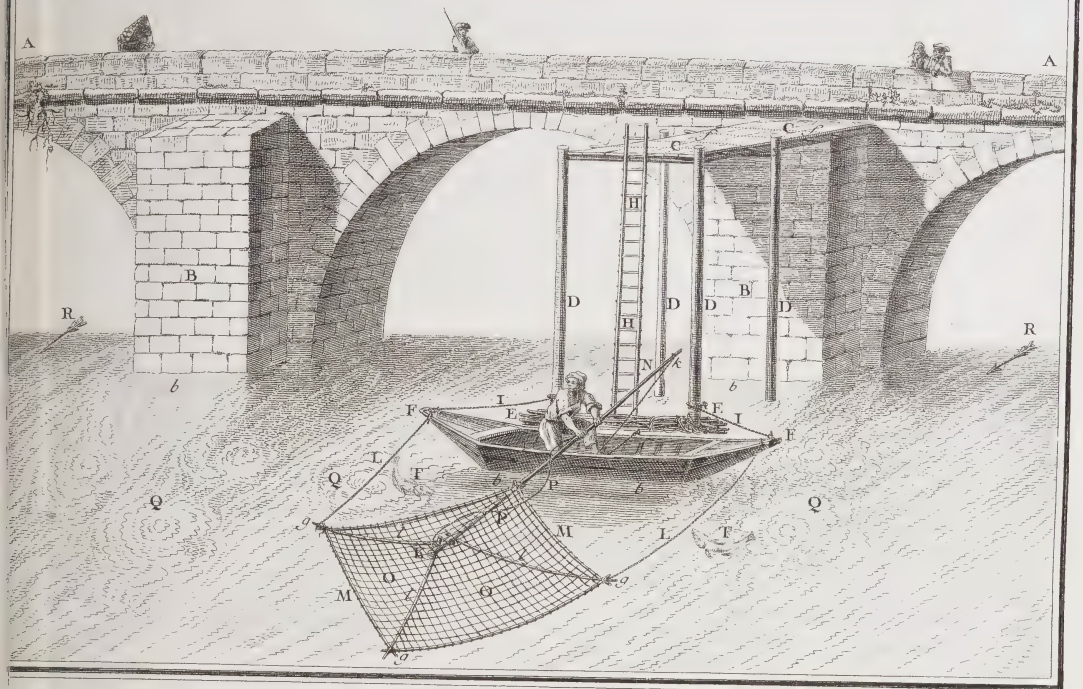
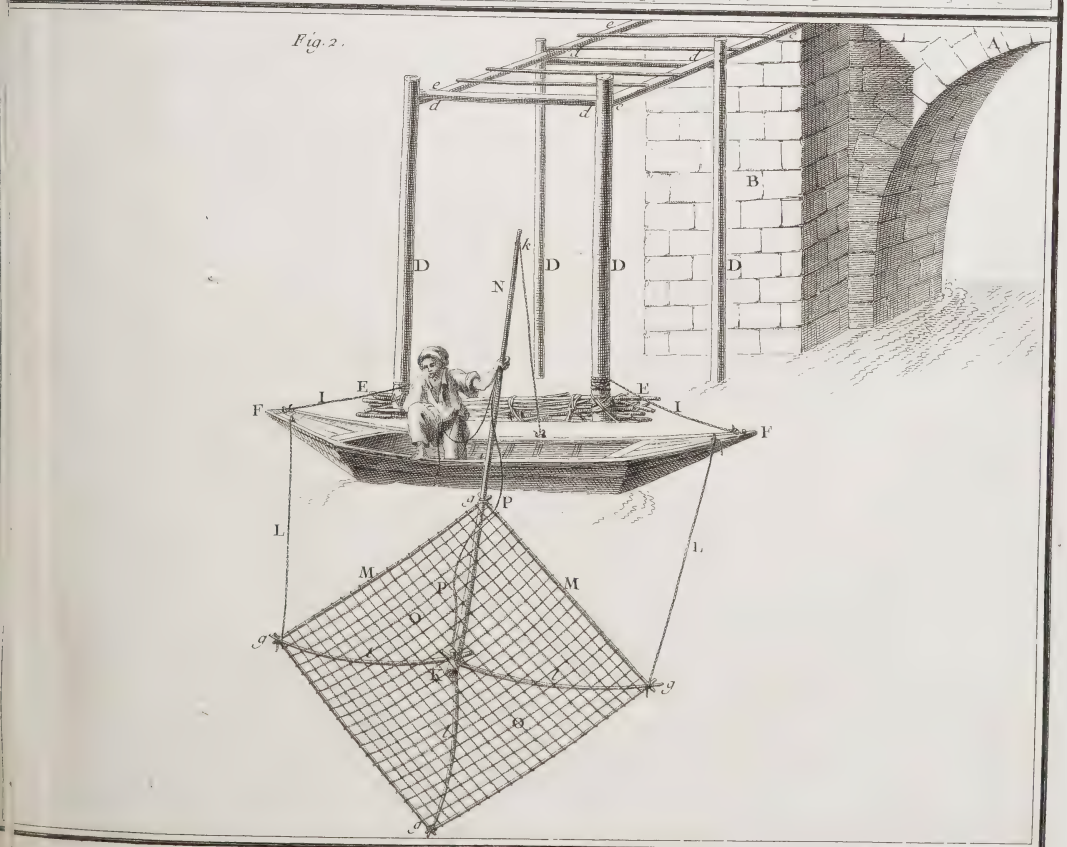

A
A
C
C
H
H
B
B
D
D
D
D
R
R
b
b
N
k
F
F
E
E
I
I
L
L
T
T
Q
Q
Q
P
P
g
g
g
M
M
O
O
l
l

Fig. 2.


A
B
D
D
D
D
N
k
E
E
I
I
F
F
P
L
L
M
M
P
Q
g
g
g
g
O
l

RPJCB

TRAITÉ GÉNÉRAL

DES PESCHES.

SECONDE PARTIE. TROISIEME SECTION.

TRAITÉ GÉNÉRAL DES PÊCHES;

ET

HISTOIRE DES POISSONS,

OU

DES ANIMAUX QUI VIVENT DANS L'EAU.

SECONDE PARTIE. IIIe. SECTION.

DE L'ALOSE, & des Poiſſons qui y ont rapport.

NOUS nous propoſons de traiter dans cette Section d'une famille de Poiſſons, que beaucoup d'Auteurs ont compris ſous la dénomination de *Clupea*, & que nous déſignerons ſous celle d'*Aloſa*, en François *Aloſe*; elle comprendra la vraie Aloſe, la Feinte, les Harengs, les Sardines, les Anchois, en un mot tous les Poiſſons qui auront les caracteres que nous allons expoſer.

Les Poiſſons de cette famille ſont ronds, couverts d'écailles: ils ont des arêtes; les nervures qui forment les aîlerons & les nageoires, ſont pour la plûpart ſouples, pliantes, & point piquantes. (*)

Ces caracteres ne les diſtinguent ni des Morues ni des Saumons; mais les Morues ayant trois aîlerons ſur le dos ſont Triptérygiens, & les Poiſſons de la famille des Aloſes n'en ont qu'un: *Monoptérygiens.*

Les Saumons, il eſt vrai, n'ont de même qu'un aîleron ſur le dos; mais ce qui les diſtingue des Aloſes eſt, qu'ils ont un petit appendice charnu ou muqueux entre l'aîleron du dos & la naiſſance de celui de la queue (**): cet appendice ne ſe trouve point aux Poiſſons de la famille des Aloſes. Cette circonſtance

(*) Malacoptérigiens.
(**) Ils ſont Malaco-monoptérigiens.

empêche qu'on ne confonde ces deux familles ; ainſi tous les Poiſſons que nou rangeons dans la famille des Aloſes, ſont monoptérygiens, ſans appendice.

Ils ont, comme les Saumons & les Morues, un aîleron ſous le ventre, derrier l'anus, une nageoire derriere chaque ouie, & deux autres ſous le ventre, tantô plus près, tantôt plus éloignées de la tête, & quelquefois ſous la poitrine.

CHAPITRE PREMIER.

De l'Aloſe.

Clupea major. Aloſa vera Autorum.

On nomme ce Poiſſon en Gaſcogne, *Coulac* ou *Cola* ; à Marſeille, *Halachia* à Rome, *Laccia* ; en Eſpagne, *Saboga* (*) ; à Veniſe, *Chiepa* ; ailleurs *Sca* ou *Scarus*, &c.

Les mêmes raiſons qui m'ont engagé à choiſir la dénomination d'*Aloſe* po le terme générique de cette Section, me déterminent à traiter dans ce premi chapitre de l'Aloſe vraie ou proprement dite : ces raiſons ſont, que de tous l Poiſſons dont nous nous propoſons de parler dans cette Section, la vraie Alo eſt le plus gros, puiſqu'on en prend quelques-unes qui ont 24 à 30 pouces longueur, qui peſent 10 à 12 livres, & il eſt très-ordinaire d'en prendre de 14 18 pouces ; d'ailleurs les Aloſes qu'on prend dans les rivieres d'eau vive, comm la Seine, la Loire, &c. ſont très-eſtimées & ſe ſervent ſur les meilleures table Il eſt vrai que l'Aloſe ne forme pas une branche de commerce auſſi intéreſſan que le Hareng, & cette raiſon m'a fait héſiter ſi je ne prendrois pas ce nom po la dénomination principale de cette troiſieme Section.

Quoi qu'il en ſoit l'Aloſe, comme nous venons de le dire, a beaucoup reſſemblance pour ſa forme extérieure avec le Saumon ; d'ailleurs elle eſt cor me le Saumon un poiſſon de paſſage qui remonte dans les rivieres depuis le mo de Mars juſqu'à celui d'Août. On dit que ſon arrivée au bord de la mer eſt anno cée par les petits Maquereaux, qu'on nomme *Roubleaux* ou *Sanſonnets*.

On penſe généralement qu'après avoir frayé dans les rivieres, celles qui o échappé à la vigilance des Pêcheurs & à la maladie du frai, retournent à mer ; mais, comme je le dirai dans la ſuite, on en prend une grande quanti dans les rivieres où l'on penſe unanimement qu'elles entrent pour y dépoſer leu œufs, quoiqu'il y ait beaucoup de vraiſemblance que quelques-unes frayent la mer.

On prétend que les Aloſes qu'on prend à la mer ont plus de goût que cell des rivieres ; mais que celles-ci ſont plus graſſes, plus délicates, & infinime

(*) Les Anglois nomment l'Aloſe *Shad*, & *Pilchard* quand elle eſt petite.

meilleures, pourvu qu'elles ſe ſoient trouvées dans une eau pure, & qu'elles ayent rencontré de petits Poiſſons dont elles ſe nourriſſent; car les Aloſes, plus particuliérement que d'autres Poiſſons, ſont de bonne ou de mauvaiſe qualité, ſuivant la pureté des eaux où elles ont ſéjourné & les aliments dont elles ont pu ſe nourrir: il faut auſſi qu'elles ayent eu le temps de ſe rétablir de la maladie que leur occaſionne le frai; ce qui arrive ordinairement dans les mois de Mai & de Juin; c'eſt pour cette raiſon qu'on eſtime ſinguliérement au Havre les Aloſes qui viennent de Caudebec, petit Port qu'on rencontre en remontant la Seine; & je puis aſſurer en avoir mangé d'excellentes qui avoient été priſes au-deſſus de Paris. De même dans la Loire on eſtime beaucoup plus les Aloſes qu'on prend vers Tours & Angers, même plus haut, que celles qu'on pêche à l'embouchure de ce fleuve: néanmoins comme la nouveauté augmente le prix des denrées, les Aloſes de primeur ſont toujours plus cheres que les autres, quoiqu'elles ayent été pêchées à l'embouchure des rivieres, qu'elles ſoient quelquefois près de frayer, & qu'elles ne ſe ſoient pas engraiſſées dans les eaux-douces.

Comme les premieres Aloſes arrivent communément vers le commencement du Carême, elles en ſont d'autant plus recherchées; c'eſt pourquoi il a paſſé en proverbe qu'il faut manger les Aloſes avec les pauvres, c'eſt-à-dire, quand elles ſont communes, excepté vers la fin de la ſaiſon, quand les eaux ſont baſſes & qu'il ſurvient des chaleurs: car alors elles deviennent malades, & leur chair moleſſe eſt peu appétiſſante; beaucoup même ſont trop foibles pour regagner la mer, & elles périſſent dans les rivieres.

Il y a des Pêcheurs qui prétendent que les Aloſes arrivent par bancs, d'autres n'en conviennent pas, & diſent qu'à la mer elles ſont corſaires, c'eſt-à-dire, qu'elles vont ſéparément: il m'a effectivement paru qu'elles ne vont pas à la mer par bandes ou bouillons, comme les Harengs & les Sardines; mais que dans la ſaiſon de leur entrée dans les rivieres, elles s'y raſſemblent en aſſez grand nombre pour qu'on en prenne pluſieurs d'un ſeul coup de filet.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription de la vraie Aloſe.

QUELQUES Auteurs ont prétendu que les Aloſes étoient de la famille des Saumons ou des Truites; & effectivement, comme nous l'avons dit, ces Poiſſons ſe reſſemblent beaucoup d'égards, principalement avec les eſpeces qu'on nomme *Umbla*, *Ombre* en François, ou le *Lavaret*: mais l'appendice muqueux manque aux Aloſes; ainſi elles reſſemblent beaucoup plus aux Harengs, aux Sardines, aux Anchois, &c. Quoique ces Poiſſons ſoient de grandeur bien différente, néanmoins l'Aloſe eſt proportionnellement à ſa taille un peu moins épaiſſe que le Hareng; ou ce qui revient au même, elle eſt plus comprimée ſur les côtés, & elle a plus de largeur verticale; d'ailleurs les Aloſes paſſent de la mer dans les rivieres, ce que ne font pas les Harengs: c'eſt pourquoi, au rapport de Ray, les Grecs mettoient les Aloſes au nombre des *Anadromoi*, c'eſt-à-dire, des Poiſſons qui remontent de la mer dans les rivieres.

L'Aloſe que je vais décrire, *Pl.* I, *fig.* 1, avoit 18 pouces de longueur totale de *A* en *B*. Son muſeau *A* eſt plus obtus que celui du

Saumon, & reſſemble mieux à celui des Truites.

Depuis le bout du muſeau *A*, juſqu'au derriere de l'opercule des ouies *C*, il y avoit 4 pouces.

De *A*, au centre de l'œil, qui n'eſt pas grand, & qu'on voit au-deſſous de *R*, 1 pouce 5 à 6 lignes.

La prunelle étoit d'un bleu foncé, l'iris argenté, avec des reflets bleuâtres mêlés d'un peu de pourpre.

Quand la gueule eſt fermée, la mâchoire inférieure excede un peu la ſupérieure; mais quand on l'ouvre autant qu'elle le peut être, le cartilage *a*, *fig.* 1, ſe releve, comme on le voit en *a*, *fig.* 2, & la gueule paroît fort grande. Suivant Salvian, l'Aloſe n'a aucune eſpece de dents, ni même aucune aſpérité aux mâchoires; néanmoins ayant enlevé toutes les chairs, il m'a paru que la mâchoire ſupérieure a des inégalités qui peuvent tenir lieu de petites dents: il n'y en a ni à la mâchoire inférieure ni au palais, ni ſur la langue, qui eſt noirâtre, aſſez petite, & ſe termine en pointe.

Entre l'œil & l'extrémité du muſeau, on apperçoit l'ouverture des narines, & plus haut, à l'endroit qu'on peut appeller *le front*, il y a deux ſillons, entre leſquels, vers le milieu de la tête, on voit une petite éminence molette.

Il y a quatre branchies de chaque côté: nous en avons repréſenté une plus grande que nature, *fig.* 3. On voit en *L* pluſieurs barbes cartilagineuſes attachées à une arête plate & courbe *K*; ces barbes ſont oppoſées aux pinnes *I* qui ſont rouges.

A 8 pouces du muſeau *A* eſt le commencement de l'aîleron du dos *D E F* qui eſt formé par 18 à 19 nervures ſouples. A ſon attache au corps en *D F*, cet aîleron a 2 pouces 6 lignes de largeur, & la premiere nervure *D E* a environ 2 pouces de longueur.

L'aîleron de la queue *HBH* eſt fort échancré; car les rayons du milieu *IB* n'ont qu'environ 8 lignes de longueur, & ceux des côtés *G H* ont près de 3 pouces 6 lignes: les deux premieres nervures *H H* ſont plus groſſes & plus dures que les autres.

L'anus *K* eſt à environ 13 pouces du muſeau *A*, & immédiatement derriere eſt l'aîleron ventral *M L*, qui eſt formé de 24 nervures. De *K* en *L*, à ſon attache au corps, il y a 3 pouces 3 lignes de largeur: ces nervures ſont inclinées vers l'arriere; la plus longue nervure *KM* peut avoir aux environs d'un pouce de longueur.

En général les nageoires & les aîlerons des Aloſes ſont aſſez petits, par comparaiſon à la groſſeur de ces Poiſſons, & beaucoup des nervures ſont branchues.

L'articulation de la nageoire *N* de derriere les ouies eſt à 4 pouces du muſeau; elle eſt ſituée très-près du derriere de l'opercule d ouies, & fort bas: elle eſt formée par 12 à 1 nervures, dont la plus longue *O* a à peu pr 2 pouces 4 lignes de longueur.

Les articulations des nageoires ventral *P Q* ſont à environ 8 pouces 2 lignes du m ſeau; la nervure *Q* a à peu près 18 lignes longueur; ces nageoires ſont aſſez étroite on n'y compte guere que 8 à 9 nervures.

Les rayes latérales qui s'étendent derriere les ouies juſqu'au milieu de l'aîler de la queue, ne ſont preſque pas ſenſibles.

Les écailles ſont aſſez grandes & peu a hérentes à la peau.

Au ſortir de l'eau, le dos eſt d'un bleu fonc ſur lequel on apperçoit quelquefois des r flets jaunâtres; le deſſus de la tête eſt cette même couleur; les côtés ont une co leur argentée, dont l'éclat eſt diminué p quelques reflets jaunes; ainſi cette partie moins brillante qu'aux Harengs, excepté a opercules des ouies, où les couleurs ſont ſo vent très-vives; le deſſous du ventre eſt bla mat: ſur ces couleurs principales on appe çoit comme des nuages bruns avec des refle les uns d'un jaune tendre, les autres p purins, & à quelques endroits des ouies jaune paroît comme doré; & ſouvent ſo les yeux on apperçoit de grandes écail brillantes comme des émeraudes.

Après avoir rapporté les dimenſions notre Poiſſon, ſuivant ſa longueur, il f conſidérer ſon épaiſſeur dans le ſens vertic

Il y avoit de *R* en *S*, vis-à-vis les yeu 2 pouces 6 lignes; le dos & le ventre f deux courbes en ſens oppoſé, & il y avoit *D* en *P* 4 pouces & demi; de *K* en *T*, vis vis l'anus, 3 pouces 4 à 5 lignes; enfin à naiſſance de l'aîleron de la queue en *G G* pouce 6 lignes.

Comme la forme de l'Aloſe, conſidé ſuivant ſon épaiſſeur, fait depuis *N* juſqu *K* une eſpece de tranchant mouſſe, a qu'on le voit *fig.* 6, il y a des pointes forment en cet endroit des eſpeces de den comme celles d'une faucille; de ſorte qu paſſant le doigt de *N* en *K* on ne ſent po d'aſpérités *a b*, *fig.* 8; mais elles ſont ſenſib quand le doigt paſſe de *K* en *N*.

Ces eſpeces de dents ſont formées des os piquants *a*, *fig.* 8, articulés à fines arêtes *b* qui entrent & ſe perd dans les chairs, & elles ſont recouvertes affermies par des écailles qui recouvrent partie de la pointe *a*. Ces dents ſont ſi tr chantes, que quand les Chaſſes-marée lav les Aloſes pour les emballer, ils reçoiv des égratignures quelquefois très-conſidé bles; mais je ne puis croire ce que diſent Pêcheurs, que les Aloſes ſe ſervent de dents pour tuer un gros Poiſſon de la nat de l'Eſturgeon. Comme ces dents ne ſe f ſentir qu'en paſſant le doigt de la queue ver

têt

tête, il faudroit que l'Aloſe allât à reculons pour attaquer ces Poiſſons : ces dents ſont ſur-tout ſenſibles aux jeunes Aloſes.

Après avoir rapporté ce qui regarde la forme extérieure de l'Aloſe, il eſt à propos de dire quelque choſe de ſes parties intérieures : j'aurois bien deſiré en décrire le ſquelette ; mais les arêtes ſont en ſi grand nombre, ſi déliées, & de formes ſi variées, que j'y ai renoncé : je me contenterai donc de dire qu'elle a plus de cinquante vertebres & trente côtes, & dans la chair des arêtes fourchues, dont les unes ſont formées de deux pieces, articulées enſemble, & les autres d'une ſeule qui bifurque, dont les dimenſions & la forme changent graduellement.

A, *fig.* 4, eſt l'orifice ſupérieur de l'eſtomac, qui eſt repréſenté en *B*. Le pylore eſt en *C*, & l'on voit qu'il eſt accompagné de quantité d'appendices vermiculaires *D D*. On apperçoit en *E* la véſicule du fiel, & en *F* le canal colidoque : la rate eſt en *G* ; elle eſt fort longue ; le foie, qui n'eſt pas repréſenté dans cette figure, a deux lobes ; la veſſie pneumatique *H* n'a qu'une cavité, & l'on voit en *I* un canal de communication qui s'étend de la veſſie pneumatique à l'eſtomac.

Il eſt bon de faire attention à ce canal *I* ; car Redi dit, 1°. qu'il y a des Poiſſons où l'on ne peut l'apperçevoir ; 2°. que dans la plûpart des Poiſſons ce canal aboutit au goſier ou à l'orifice ſupérieur de l'eſtomac ; ce que Borelli a cru être commun à tous les Poiſſons ; néanmoins on voit ici qu'il ſe rend au fond de l'eſtomac.

Il y a des Auteurs qui veulent diſtinguer deux eſpeces d'Aloſes ; une qu'ils nomment *Marine*, & l'autre *Fluviatile* : cette diſtinction peut être admiſe dans le Commerce, puiſqu'il eſt bien établi, que les Aloſes qu'on pêche dans les rivieres, ſont meilleures que celles qu'on prend à la mer ; mais nous ſommes bien éloignés d'admettre comme Naturaliſtes cette diſtinction, quoiqu'il y ait des Pêcheurs qui prétendent que les Aloſes qu'on prend à la mer ſont plus brunes que celles des rivieres, parce que ces différences peuvent dépendre de ce qu'elles engraiſſent dans les rivieres ; & ce qui tranche complettement la difficulté, c'eſt que l'on convient que les Aloſes paſſent de la mer dans les rivieres ; qu'on ne connoît point d'Aloſe qui reſtent continuellement dans l'eau douce, comme le ſont certaines Truites ; & tout le monde penſe que les Aloſes qui ont échappé aux piéges que leur tendent les Pêcheurs, celles qui ſe ſont rétablies de la maladie que le frai leur a occaſionnée, & celles qui n'ont point péri dans les temps de chaleur & de baſſeau, retournent à la mer ; c'eſt donc le même Poiſſon qui eſt tantôt dans l'eau ſalée, tantôt dans l'eau ſaumâtre, & tantôt dans l'eau douce.

Il eſt certain qu'on prend des Aloſes beaucoup plus grandes les unes que les autres ; mais il n'en réſulte pas de différences dans les eſpeces, puiſque les Poiſſons, ainſi que les autres animaux, ne parviennent pas tout d'un coup à leur plus grande taille : les Pêcheurs de la Loire prennent de petites Aloſes, qu'ils nomment *Aloſeaux* ou *Aloſons* ; j'en ai vu de ſi petites qu'on les confondoit avec la Menuiſe ; mais ſi on leur avoit donné le temps ces jeunes Poiſſons ſeroient devenus de groſſes Aloſes. Il y en a qui confondent mal-à-propos les petites Aloſes avec les Feintes ; j'eſſayerai dans la ſuite de diſſiper cette confuſion.

Il convient encore d'avertir qu'il ne faut pas confondre les Aloſeaux de la Loire, qui ſont de jeunes Aloſes, avec les Aloſeaux d'Oleron, que je crois du genre des Sardines ou des Anchois : nous aurons occaſion d'en parler dans la ſuite.

La chair d'une Aloſe maigre qui vient de frayer, eſt ſeche & remplie d'arêtes ; ce qui fait qu'on dit que c'eſt un mauvais Poiſſon, qui n'eſt propre qu'à étrangler ; mais quand elles ont repris chair, elles ſont fort bonnes. Ces Poiſſons ne ſe conſervent pas auſſi long-temps bons que les Saumons ; néanmoins les Chaſſes-marée en tranſportent aſſez loin dans les terres. Tous les défauts dont nous venons de parler diſparoiſſent à meſure que les Aloſes engraiſſent, & les groſſes Aloſes qui ont ſéjourné dans une eau-vive, où il y a beaucoup de petits Poiſſons, dont elles ſe nourriſſent & s'engraiſſent, ont une chair délicate & de bon goût ; ce qui fait qu'on les ſert ſur les meilleures tables. Si en mangeant une petite Aloſe on eſt incommodé par les arêtes, il n'en eſt pas de même lorſqu'elles ſont groſſes & bien en chair : il en eſt comme dans les autres Poiſſons ; une petite carpe, par exemple, eſt à peine mangeable, pendant qu'on n'eſt preſque pas incommodé par les arêtes quand les carpes ſont groſſes, bien charnues, & graſſes ; peut-être encore que ceux qui accuſent les Aloſes d'avoir tant d'arêtes, les confondent avec la Feinte, qui eſt un Poiſſon de la même famille. Nous allons en parler dans le Chapitre ſuivant.

CHAPITRE SECOND.

De la Feinte.

Ce Poiſſon eſt appellé en latin *Aloſa ficta aut falſa*, d'où eſt probablement dérivé le nom François *Feinte*. Quelques-uns l'ont nommé *Clupea maculis nigris notata* : on l'appelle à Paris *Pucelle* ; à Bordeaux, *Gatte* : dans pluſieurs Ports on en diſtingue de deux eſpeces, dont les unes ſont toujours œuvées, & les autres toujours laitées.

A l'embouchure de la Seine on conſerve le nom de *Feinte* à celles qui ſont œuvées ou femelles, & on appelle *Cahuhots* ou *Calluaux* les laitées ou mâles : dans la Loire on appelle les femelles *Couverts* ou *Couvreaux*, & les mâles *Laiteaux*, parce qu'ils ſont tous laités.

Dans les Aloſes les mâles & les femelles ont une forme entiérement ſemblable ; de ſorte que pour les diſtinguer il faut leur preſſer le ventre pour en faire ſortir, ou des œufs ou de la laite : il n'en eſt pas de même à l'égard des Feintes ; celles qu'on aſſure être femelles reſſemblent beaucoup aux Aloſes ; celles qu'on dit être mâles ſont plus petites, plus allongées ; de ſorte que quelques-uns qui s'en tiennent à une inſpection peu réfléchie & qui ne conſiderent que la grandeur, les comparent aux Maquereaux.

Quoique dans les animaux, particuliérement dans les Oiſeaux, il y ait des eſpeces, dont les mâles different beaucoup des femelles, j'avois peine à admettre cette différence dans les Feintes ; & pour prendre confiance à ce que les Pêcheurs me diſoient à ce ſujet, j'ai conſulté à l'égard de la Seine M. le Marquis de Nagu, qui a ſes terres au bord de la Seine, près Caudebec ; il m'a répondu que ſes Pêcheurs étoient de ce ſentiment, & qu'on pouvoit les croire, parce que ce Poiſſon étant à bas prix ils en mangeoient beaucoup, ce qui les mettoit en état de s'aſſurer que les unes étoient laitées & les autres œuvées : il m'a de plus envoyé une Feinte qui étoit œuvée, & un Calluau qui étoit laité ; mais deux Poiſſons ne ſuffiſent pas pour décider la queſtion. M. de Montaudouin, Correſpondant de l'Académie, m'a écrit, qu'à Nantes on en pêchoit de deux ſortes ; que les groſſes, qu'on y nommoit *Couverts* ou *Couvreaux*, étoient toutes œuvées, & que les autres moins groſſes, & qu'on nommoit *Laiteaux*, étoient toutes laitées. Enfin M. Viger, Lieutenant Général de l'Amirauté de Caen, eſt du même ſentiment ; il m'écrit qu'on diſtingue aiſément dans la Seine les Feintes femelles d'avec les mâles ; mais qu'il y a dans l'Orne des Poiſſons qu'on nomme *Feintes*, dont on ne connoît le ſexe qu'en leur preſſant le ventre, & que ces Poiſſons ſont fort bons : ſont-ce des Aloſeaux ou quelque eſpece particuliere ; je l'ignore.

Voyant ce ſentiment auſſi généralement établi, & ayant reçu de ces deux eſpeces de Feintes, je donnerai la deſcription des unes & des autres ; mais auparavant je ferai remarquer, par rapport à leurs dénominations, qu'Aléon du Lac, dans ſon Hiſtoire Naturelle du Lyonnois dit, d'après Belon, que l'abondance d'arêtes de ce Poiſſon, l'a vraiſemblablement fait nommer par quelques Anciens, *Trichis* ou *Trichias* : ſur quoi Dom Antoine de Saint-Thomas, Religieux Feuillant, m'a fait remarquer, que pour plus grande exactitude il auroit pu ajouter, que les arêtes de ce Poiſſon ſont très-fines, à peu près comme des poils, ce que déſignent ces deux mots grecs.

Aſſurément les Feintes ſont de la famille des Aloſes ; mais il ne faut pas, comme quelques-uns l'ont fait, confondre ces deux eſpeces de Poiſſons, qui ſe reſſemblent beaucoup par leur forme extérieure, par le nombre & la poſition des nageoires ; l'un & l'autre paroiſſent dans certaines ſaiſons, & paſſent de la mer dans l'eau douce, où elles frayent ; mais les Feintes deviennent rarement auſſi groſſes que les Aloſes. La Feinte œuvée que m'a envoyée M. le Marquis de Nagu, qui étoit des plus groſſes, avoit 16 pouces de longueur, & on prend des Aloſes qui ont deux pieds & plus : les Feintes communément paroiſſent plus éfilées que les Aloſes ; néanmoins en Avril & Mai elles en different peu quand elles ſont remplies d'œufs, comme celle que nous avons repréſentée ſur la Planche II, *fig.* 1.

La tête des Feintes n'eſt pas tout-à-fait auſſi applatie par-deſſus que celle des Aloſes, & elle paroît un peu plus arrondie : elles ont comme les Aloſes la mâchoire inférieure un peu plus longue que la ſupérieure.

Quand on coupe une Aloſe & une Feinte par le travers, comme par la ligne *P D*, *Pl.* I, *fig.* 1, le dos de la Feinte paroît arrondi, comme on le voit *fig.* 7 ; au lieu que celui de l'Aloſe, *fig.* 6, forme un angle, à la vérité fort obtus, les deux côtés *a a* étant un peu inclinés en forme de toît ; du côté du ventre en *b* le corps de l'un & de l'autre forme un coin, mais communément celui de la Feinte paroît plus aigu ; tous les deux ont ſous le ventre les aſpérités dont j'ai parlé dans la deſcription de l'Aloſe ; mais il m'a paru qu'elles étoient moins ſenſibles aux Feintes qu'aux jeunes Aloſes.

Communément les écailles des Feintes paroiſſent moins dorées & moins brillantes que celles des Aloſes, & ſur le dos elles tirent plus au bleu.

Il faut convenir, que les différences qui conſiſtent en plus & en moins, étant ſujettes à varier, emportent toujours quelques incertitudes ; mais ce qui diſtingue principalement ces deux ſortes de Poiſſons, & ce qui doit empêcher de les confondre, comme pluſieurs l'ont fait, c'eſt, qu'outre les différences que nous venons de faire appercevoir, la chair des Feintes eſt ſeche, fade, peu délicate, en quelque façon dégoûtante, &, comme nous l'avons dit, extrêmement remplie d'arêtes, qui la rendent un manger fort déſagréable. Quand la vraie Aloſe a été pêchée en bonne eau, qu'elle eſt graſſe & fraîche, elle eſt eſtimée un très-

bon Poiſſon, qui ſe ſert ſur les meilleures tables; au lieu que la Feinte eſt généralement mépriſée, ſur-tout l'œuvée: elle ſe vend à vil prix, & les pauvres en font leur nourriture; néanmoins on en tranſporte quelquefois à Paris, où ceux qui ne s'y connoiſſent pas, les achetent pour des Aloſes, quoique, pour peu qu'on y fît attention, on appercevroit plus ou moins ſenſiblement ſur les côtes des Feintes, des marques brunes, au nombre de ſix ou ſept, qui ſont détachées les unes des autres, comme on le voit à la figure 5 de la Planche I, & à la figure 1 de la Planche II; mais puiſqu'on diſtingue de deux eſpeces de Feintes, nous allons en donner la deſcription.

Article Premier.

Deſcription de la groſſe Feinte œuvée, de l'embouchure de la Seine, qu'on nomme Couvert *ou* Couvreau *à l'entrée de la Loire.*

M. le Marquis de Nagu m'a envoyé une belle Feinte de l'embouchure de la Seine, qui avoit 16 pouces de longueur; mais celle que je vais décrire, & qui eſt repréſentée, *Pl.* II, *fig.* 1, avoit 12 pouces de *A* en *B*: on peut la regarder comme étant d'une groſſeur ordinaire.

De *A* en *C*, vis-à-vis l'œil, il y avoit un peu plus d'un pouce; de *A* au derriere de l'opercule des ouies, au-deſſus de *D*, 2 pouces 3 lignes; de *A* à la naiſſance *K* de l'aîleron du dos, 4 pouces 8 lignes. L'étendue *K L* de cet aîleron, à ſon attache au corps, étoit d'un pouce 6 lignes: la longueur du plus long rayon *K M* de même. Il faut remarquer que vis-à-vis cet aîleron il y a des écailles *D D*, *fig.* 2 *&* 3, qui font une goutiere *E*, au fond de laquelle eſt implanté cet aîleron; ce qui s'obſerve plus ou moins ſenſiblement aux autres Poiſſons de cette famille.

De *A* à la naiſſance de l'aîleron *G* qui eſt derriere l'anus, il y avoit un peu plus de ſix pouces.

L'étendue *G H* de cet aîleron, à ſon attache au corps, étoit de 1 pouce 4 lignes; la longueur du plus long rayon *I B* de l'aîleron de la queue étoit d'un peu plus de 2 pouces 6 lignes: de *A* en *E*, à l'articulation des nageoires des ouies, il y avoit 2 pouces 5 lignes; la longueur du plus long rayon de cette nageoire étoit d'un pouce ſix lignes.

De *A* à l'articulation *F* des nageoires ventrales, il y avoit 4 pouces 6 lignes; la longueur du plus long rayon de ces nageoires étoit de 1 pouce 4 lignes. A l'égard de l'épaiſſeur verticale de ce Poiſſon, priſe à différents endroits de ſa longueur, elle étoit en *C*, vis-à-vis de l'œil, de 1 pouce 6 lignes; en *E*, 2 pouces 3 lignes; en *G*, 2 pouces; en *H* un peu moins de 1 pouce.

Il y avoit ſur les côtés environ ſix taches brunes.

Article Second.

Deſcription des petites Feintes laitées, qu'on nomme à l'entrée de la Seine Cahuhots *ou* Calluaux, *& à l'embouchure de la Loire,* Laiteaux.

Celle que m'a envoyée M. le Marquis de Nagu, qui étoit des plus grandes de ſon eſpece, avoit 1 pied de longueur totale; mais celle que je vais décrire, & qui eſt repréſentée ſur la Planche I, *fig.* 5, qu'on peut regarder comme d'une grandeur commune, n'avoit de *A* en *H* que 8 pouces 6 lignes.

De *A* au centre de l'œil *R*, il y avoit 8 lignes.

De *A* au derriere de l'opercule des ouies *C*, un pouce huit lignes & demie.

Toujours de *A*, au commencement *D* de l'aîleron du dos, 3 pouces 4 lignes; la largeur de cet aîleron, à ſon attache au corps, 1 pouce; le plus long rayon avoit cette même longueur.

Du muſeau *A* à l'anus *K*, 5 pouces 3 lignes.

L'étendue

L'étendue *M L* de l'aîleron de derriere l'anus, à ſon attache au corps, 1 pouce 2 lignes.

De *L* à la naiſſance *G* de l'aîleron de la queue, 7 lignes.

La longueur *G H* du plus long rayon de l'aîleron de la queue, 1 pouce 9 à 10 lignes.

De *A* à l'articulation des nageoires branchiales, 1 pouce 11 lignes.

La longueur du plus long rayon de ces nageoires, 1 pouce.

De *A* à l'articulation des nageoires ventrales, 3 pouces 6 lignes.

La longueur du plus long rayon de cette nageoire, 9 lignes.

La largeur verticale du Poiſſon en *R S*, vis-à-vis de l'œil, 13 lignes; en *N*, vers l'articulation des nageoires branchiales, 1 pouce 3 lignes; de *P* en *D*, près la naiſſance de l'aîleron du dos, 1 pouce 10 lignes.

Vers *T K*, près la naiſſance de l'aîleron du ventre, 1 pouce 4 lignes.

De *G* en *G*, à la naiſſance de l'aîleron de la queue, 7 à 8 lignes.

Ces petites Feintes ont comme les groſſes une file de taches brunes ſur les côtés; il m'a paru que ſouvent celle qui eſt la plus proche des ouies, a plus d'étendue que les autres, & encore que quelques-unes de ces taches tirent quelquefois ſur le roux.

On convient aſſez généralement que les Feintes laitées ſont beaucoup meilleures que les œuvées; de ſorte que quand il s'en rencontre des groſſes, ce qui eſt rare, elles ſont preſqu'auſſi eſtimées que les Aloſes.

Les Poiſſons, de même que les autres animaux, ne parviennent que par degrés à leur grandeur; ainſi on doit prendre des Aloſes & des Feintes, tant laitées qu'œuvées, de bien des grandeurs différentes; auſſi trouve-t-on de ces Poiſſons très-petits confondus avec la menuiſe: on en prend de plus gros dans les manets de Harengs, encore de plus gros dans ceux des Maquereaux; & les Chaſſes-marée en confondent dans leurs paniers avec des Harengs, à qui ils reſſemblent par la couleur de leurs écailles, (qui néanmoins n'eſt pas auſſi brillante), la poſition & le nombre des aîlerons & des nageoires; mais en les examinant avec attention, on apperçoit que ces Poiſſons ſont un peu plus larges, moins épais vers le dos, & qu'ils ont ſur les côtés des taches noires qu'on n'apperçoit point aux Aloſes ni aux Harengs, & qu'en général ils reſſemblent plus aux Aloſeaux qu'aux Harengs.

ARTICLE TROISIEME.

De pluſieurs Poiſſons de la famille des Aloſes.

M. Guignard, Commiſſaire de la Marine à Marſeille, m'a envoyé des petits Poiſſons, que les Pêcheurs lui avoient apportés ſous le nom de *Harengades*; il m'a été aiſé de reconnoître que c'étoient de petites Feintes ou des Pucelottes; les plus grandes avoient 6 pouces de longueur; les taches noires des côtés étoient plus apparentes qu'à celles que j'avois vues, & quelques-unes en avoient juſqu'à huit. J'ai cru ſuperflu de les faire graver, parce qu'à la grandeur près, ces Poiſſons reſſembloient exactement à celui qui eſt ſur la Planche I, *fig.* 5.

§. 1. *Cornuo.*

ALLEON du Lac parle d'un mauvais Poiſſon, qu'il nomme *Cornuo*, qui remonte la Loire en grande quantité avec les Aloſes, dont il ne differe que parce qu'il eſt plus court. Je ne le connois pas; & d'après cette notice, je ſerois tenté de ſoupçonner que c'eſt le Couvreau de l'embouchure de la Loire.

§. 2. *Grand Gai* ou *Pucelotte.*

Les Pêcheurs de la Manche diſent, & M. le Teſtu de Dieppe me le confirme, qu'ils trouvent, dans les manets deſtinés à prendre des Harengs ou des Maquereaux, des Poiſſons qu'ils nomment *Grands Gais*, qui, à la grandeur près reſſemblent aux Aloſes, & que ces Poiſſons n'ont jamais ni laite ni œufs, ce qui indique que ce ſont de jeunes Poiſſons; c'eſt probablement ce qui fait qu'on les nomment *Gais*. Celui qui eſt repréſenté, *Pl.* II, *fig.* 2, avoit 12 pouces de longueur totale; quelques-uns le nomment *Pucelotte*: comme ces Poiſſons n'ont point de tache ſur les côtés, j'inclinerois à penſer que ce ſont de jeunes Aloſes.

§. 3. *Harengue.*

OUTRE les Poiſſons dont nous venons de parler, qui ſont de la famille des Aloſes, il y en a encore un de même genre, & qui reſſemble beaucoup au grand Gai: celui qui eſt repréſenté *Pl.* II, *fig.* 5, avoit 12 pouces de longueur, & il y en a de plus grands.

M. Cleron, Profeſſeur d'Hydrographie au Havre, m'a envoyé l'eſquiſſe d'un Poiſſon, entiérement ſemblable à celui de la figure 5;

ce Poiſſon de M. Cleron avoit été pris dans un parc tendu à la côte ; il n'avoit que 9 pouces de longueur, & M. Cleron me marque qu'il y en a fréquemment de cette taille ; que cependant il s'en prend de beaucoup plus grands.

Ce Poiſſon n'a, ainſi que l'Aloſe, point de dents, & il lui reſſemble par le nombre & la poſition des aîlerons & nageoires ; la mâchoire inférieure eſt plus longue que la ſupérieure, & M. Cleron remarque, que le Poiſſon, dont il m'a envoyé l'eſquiſſe, reſſemble aſſez à l'Umbre qui eſt gravé à la ſeconde Section, Planche III, fig. 3 ; mais qu'il n'a point d'appendice muqueux entre l'aîleron du dos & celui de la queue ; il n'a point de tache ſur les côtés : quelques Pêcheurs prétendent, que ce Poiſſon en groſſiſſant devient Aloſe ; d'autres diſent qu'il reſſemble plus à la Feinte, parce que ſa chair eſt ſeche & qu'il a beaucoup d'arêtes ; mais on n'en peut pas conclure affirmativement que ce Poiſſon ne ſoit pas une jeune Aloſe, d'autant que, comme je l'ai fait remarquer en plus d'un endroit, les Poiſſons qui ſont petits & maigres ont preſque toujours des arêtes plus incommodes que ceux qui ſont gros & charnus ; d'ailleurs M. Cleron m'écrit, qu'il a vu des Poiſſons de l'eſpece dont il s'agit, qui avoient 20 & 22 pouces de long, que ceux-là étoient fort bons à manger, & ſe ſervoient ſur les meilleures tables ; cependant, comme les Pêcheurs ſavent diſtinguer les groſſes Harengues des Aloſes, je crois devoir regarder le Poiſſon dont nous parlons comme étant d'une eſpece particuliere, qui n'eſt ni Feinte ni Aloſe, d'autant plus que M. Cleron dit, qu'à celui qu'il a examiné, le premier rayon de l'aîleron du dos étoit plus long que les autres, & aſſez dur ; ce qui ne s'apperçoit point au Poiſſon que j'ai fait deſſiner Planche II, figure 5.

Il y a encore d'autres Poiſſons de la famille des Aloſes ; mais comme ils paroiſſent ſe rapprocher des Harengs, nous remettons à en parler dans la ſuite de cette Section.

Je conviens que ce que je viens de dire de ces petits Poiſſons laiſſe quelque incertitude ; c'eſt pourquoi j'invite ceux qui ſe trouveront à portée des endroits où l'on en fait la pêche, de diſſiper les nuages que je ſuis obligé de laiſſer ſubſiſter.

CHAPITRE TROISIEME.

De la Pêche des Aloſes, des Feintes, & des petits Poiſſons, qu'on nomme en différents endroits Aloſeaux, Pucelottes, *&c.*

Après avoir fait connoître, autant qu'il nous a été poſſible, ces différents Poiſſons, il convient de décrire les façons de les pêcher ; en général elle different peu de ce qu'on pratique pour prendre les Saumons & les Truites de ſorte que quelquefois on prend en même-temps ces différents Poiſſons ; & cela doit être, puiſque tous paſſent de la mer dans les rivieres, ordinairement les Aloſes : un peu plus tard que les Saumons, & les Feintes vers la fin de la pêche des Aloſes : mais une circonſtance qu'il eſt bon de faire remarquer, eſt, que les Saumons qui remontent les grandes rivieres, paſſent communément dans les petites, & dans les ruiſſeaux ou les gaves qui y affluent, dont les eaux ſont très-vives, & qui coulent avec rapidité ; au lieu que les Aloſes paroiſſent ſe plaire dans les grandes rivieres qui ont un cours plus uniforme. Par exemple, la plûpart des Saumons & des Truites qui remontent l'Adour, quittent cette grande riviere pour paſſer dans les ruiſſeaux & les gaves qui viennent des montagnes ; au lieu que beaucoup d'Aloſes reſtent dans l'Adour ; je dis beaucoup, parce qu'il y a des Aloſes qui paſſent dans les gaves, & auſſi quelques Saumons qui ſuivent l'Adour ; & d'après ce que me marque M. le Préſident de Borda, je crois pouvoir

dire, que la différence qu'il y a à cet égard entre les Saumons & les Aloſes, c'eſt que les Saumons cherchent avec avidité les eaux vives, au lieu qu'il paroît que les eaux claires ou troubles, vives ou dormantes, ſont indifférentes aux Aloſes.

Quoiqu'on prenne beaucoup d'Aloſes dans la Loire, on n'en prend preſque point dans le Loiret ; mais il y a d'autres rivieres qui s'abouchent à la Loire, où l'on en prend beaucoup : telles ſont la Mayenne qui paſſe à Angers, la Vienne, le Cher, &c.

Les Aloſes franchiſſent bien des petites chûtes d'eau ; mais elles ne remontent pas les cataractes, comme le font les Saumons & les Truites ; c'eſt peut-être pour cette raiſon qu'elles ſe tiennent plus volontiers dans les grands fleuves qui ont un cours plus paiſible & plus uniforme, que dans les ruiſſeaux qui ont un cours très-rapide & qui forment des torrents.

Avant de parler expreſſément de la pêche des Aloſes & des Feintes, je vais indiquer dans des paragraphes particuliers ; 1°. les endroits où l'on trouve plus fréquemment ces Poiſſons ; 2°. les marques extérieures, qui font connoître que les Aloſes ſont de bonne qualité ; 3°. les ſaiſons où ces Poiſſons ſont les meilleurs, & celles où il convient d'en interrompre la pêche. J'entrerai enſuite dans les détails ſur la façon de les prendre.

§. 1. *Des endroits où l'on trouve plus abondamment des Aloſes & des Feintes.*

Nous avons déja dit que les Aloſes paſſent de la mer dans les rivieres qui s'y déchargent, d'où il ſuit qu'il y a des Aloſes à la mer ; néanmoins il eſt bien rare qu'on en prenne avec les différents filets qu'on tend au large, mais on en trouve dans les parcs & dans les filets qu'on tend à la baſſe-eau ; ce qui engage les Pêcheurs à les regarder comme des Poiſſons littoraux.

Comme ces Poiſſons ſont portés par inſtinct à paſſer en certaines ſaiſons dans les rivieres, ils ſe raſſemblent à leur embouchure, & l'on y en prend plus que dans les endroits qui en ſont éloignés, pas cependant autant que dans le lit même des rivieres, où étant plus raſſemblés, ils en ſont plus aiſés à rencontrer, ſur-tout dans la ſaiſon de la grande montée ; car il y a des ſaiſons où l'on n'en prend aucun.

Il ſuit de ce que nous venons de dire, qu'on prend des Aloſes dans la plûpart des endroits où l'on trouve des Saumons ; & cette eſpece de Poiſſon, en remontant les rivieres, ſe diſtribue dans preſque toutes les Provinces du Royaume, en Flandres, en Picardie, en Normandie, en Bretagne, en Aunis, en Gaſcogne, en Béarn, même dans la Méditerranée, où l'on ne trouve preſque point de Saumons ; car on m'a aſſuré que les Meûniers de la riviere d'Erault, riviere du Bas-Languedoc, qui prend naiſſance dans les Cévennes, & ſe décharge dans le port d'Agde, en prennent avec des filets à manche.

Quoique nous diſions que les Aloſes ſe diſtribuent dans quantité de rivieres différentes, il en eſt comme du Saumon ; elles entrent en bien plus grande quantité dans certaines rivieres que dans d'autres, ſans que je puiſſe dire ce qui les détermine à faire ce choix.

M. Guillot, Commiſſaire de la Marine, m'écrit, qu'on pêche à Saint-Malo, & dans les environs, un Poiſſon qu'on appelle *Aloſes*, mais qui n'eſt pas celui qu'on connoît ſous ce nom à Angers & à Paris : ce ſont peut-être des Feintes.

A l'égard des Pays Etrangers, on en prend dans les Iſles Britanniques, en Hollande, à Veniſe, dans le Nord, &c.

§. 2. *Des marques extérieures qui font juger qu'une Aloſe eſt de bonne qualité.*

Il eſt certain que les Aloſes, encore plus que d'autres Poiſſons, ſont d'une qualité ſupérieure dans certaines eaux, & dans les endroits où elles trouvent abondamment une nourriture qui leur convient : à l'embouchure de la Seine, ce ſont des Eperlans ou des Ables ; dans la Loire, des Capelans ou Preſtras ; ailleurs des Grados ou d'autres petits Poiſſons :

elles ſont beaucoup meilleures dans ces parages, que dans les endroits où elles ſont réduites à ſe nourrir de petites chevrettes & autres cruſtacées.

La ſaiſon influe beaucoup ſur la qualité des Aloſes; celles qui ont ſéjourné du temps dans l'eau douce, valent mieux que celles qui ſortent de la mer; celles qui ne ſont pas remiſes de la maladie que leur occaſionne le frai, ſont un manger très-médiocre, ainſi que celles qu'on prend dans le temps des baſſes-eaux, & lorſqu'il fait chaud; leur chair, comme nous l'avons dit, eſt mollaſſe & dégoûtante; enfin, il ne faut pas prendre les Feintes pour les Aloſes, & c'eſt je crois par cette mépriſe qu'on fait peu de cas des Aloſes en quelques endroits, pendant que dans d'autres on les met au nombre des meilleurs Poiſſons. Dans ces endroits où l'on mépriſe l'Aloſe, on dit qu'elle eſt remplie d'arêtes, & que ſa chair eſt fade; cela convient aux Feintes, mais non pas aux Aloſes. Il eſt vrai que quand elles ſont petites & maigres, leurs arêtes ſont incommodes; cependant leur chair, quoique ſeche, a un goût agréable; mais quand elles ſont d'une bonne groſſeur, bien charnues, & graſſes, on ne redoute pas plus leurs arêtes que celles des groſſes carpes.

Pour réſumer ce que nous venons de dire, on doit regarder d'un œil de préférence les Aloſes, dont la tête paroît petite & le dos épais, parce que ce ſont des ſignes qu'elles ſont charnues & graſſes; les écailles claires & brillantes indiquent qu'elles ont ſéjourné du temps dans l'eau douce, où elles ſe ſont engraiſſées. Quand les ouies ſont vermeilles, & les yeux clairs, on peut compter qu'elles ſont fraîches; ſi, outre cela, elles ont été pêchées en bonne eau, en bonne ſaiſon, & qu'elles ſoient d'une bonne groſſeur, ce ſera par-tout un Poiſſon excellent.

§. 3. *De la ſaiſon la plus propre à prendre de bonnes Aloſes, & de celle où il convient d'en interrompre la pêche.*

Nous avons dit en plus d'un endroit que la chair des Aloſes qui ſortent de la mer, eſt ſeche & beaucoup moins agréable que celle des Poiſſons qui ont ſéjourné dans les eaux douces; d'où l'on doit conclure que les Aloſes de primeur ſont moins bonnes que les autres: nous avons prévenu qu'elles ſont mauvaiſes dans le temps du frai, ce qu'elles ont de commun avec preſque tous les Poiſſons; nous avons auſſi averti, que quand les eaux ſont baſſes, & par les chaleurs, la chair des Aloſes devient mollaſſe, & fait un manger déſagréable; ainſi, pour manger de bonnes Aloſes, il ne faut prendre ni celles de primeur ni celles qu'on pêche à la fin de la ſaiſon; mais dans le temps où elles ſont les plus abondantes.

On a vu dans la Section précédente le temps où l'Ordonnance veut qu'on ouvre les Pêcheries, pour laiſſer aux Poiſſons la liberté de retourner à la mer. Suppoſant que cette loi ſoit ponctuellement obſervée, les Aloſes qui ont échappé aux piéges des Pêcheurs, & qui n'ont point ſuccombé à la maladie du frai, ont ainſi que les Saumons & les Truites la liberté de retourner à la mer. Je crois qu'il en périt beaucoup quand les eaux ſont baſſes, ſur-tout lorſqu'il fait chaud; mais enfin celles qui échappent à tous ces accidens, ont la liberté de retourner à la mer lorſque les paſſages ſont ouverts.

J'ai dit, à l'occaſion des Saumons, que l'Ordonnance veut qu'on tienne les mailles des filets aſſez ouvertes pour ne point détruire les Saumons & les Truites; mais, au mépris de ces ſages Réglemens, les Pêcheurs forment des gors & tendent des filets, dans leſquels il s'entaſſe des petits Poiſſons de toute eſpece, qu'on vend avec la Menuiſe; or ces filets arrêtant les Aloſeaux, comme les Saumonneaux, il en réſulte une dévaſtation énorme de Poiſſon, & le dommage eſt encore plus grand pour l'Aloſe que pour le Saumon, parce qu'au moins les Saumonneaux ſont un manger délicat, au lieu que les Aloſeaux ſont tellement remplis de fines arêtes, qu'ils ne ſont bons qu'à amorcer les haims.

Je me bornerai à dire ici en général, que la pêche des Aloſes, dure dans les rivieres de France, depuis le mois de Mars juſqu'à celui de Juin, au plus de Juillet; mais je me propoſe d'indiquer plus préciſément les ſaiſons pour chaque lieu lorſque je parlerai des Pêches qui ſe font en différents endroits.

Je remarquerai en général, que comme il eſt certain que les Aloſes paſſent de la mer dans les rivieres, il n'eſt pas douteux qu'on doit trouver de ces Poiſſons à la mer, dans l'eau ſalée; à l'embouchure des rivieres dans l'eau ſaumâtre, & dans le lit des rivieres où l'eau eſt fort douce. Nous allons dire un mot dans autant de paragraphes, de la pêche de Aloſes en ces différents endroits.

§. 4. *De la Pêche des Aloſes à la mer.*

Il eſt certain qu'il y a des Aloſes à la mer on ne peut pas en douter, puiſque celles qu'on prend dans les rivieres en viennent: cependant je ne ſache pas, ainſi que je l'ai déja dit, qu'on prenne des Aloſes au large dans la ſaiſon de leur montée; mais on en trouve fréquemment dans les parcs fermés, garnis d'une chaſſe, & qui reſſemblent aſſez à celui qui eſt repréſenté, premiere Partie, ſeconde Section, Planche XXVII, figure 4, ainſi qu'dans les filets qu'on tend au bord de la mer la baſſe-eau. On peut à cette occaſion conſulter ce que nous avons dit de la Pêche des Saumons, ſeconde Partie, ſeconde Section *page 239*; car les Aloſes ſe prennent au bord

d

de la mer préciſément comme les Saumons.

Il y a quelques Aloſeaux & de petites Feintes qui ſe maillent dans les manets à Maquereaux, ou à Harengs, & je ſoupçonne que quelques-uns mordent aux haims qu'on tend pour prendre les Merlans.

§. 5. *De la Pêche des Aloſes ſur les plages, à l'embouchure des rivieres.*

COMME ces Poiſſons ſe raſſemblent à l'embouchure des rivieres pour paſſer dans l'eau douce, il eſt ſenſible qu'on doit en prendre davantage dans les parcs & les étentes qu'on y établit. Et pour cette même raiſon les Pêcheurs les chaſſent avec de grandes ſaines qu'on traîne avec de petits bateaux, ainſi que nous l'avons expliqué à la *page* 240, de la pêche du Saumon, où nous renvoyons pour ne point faire de répétitions inutiles.

§. 6. *De la Pêche des Aloſes dans le lit des rivieres.*

ON n'établit pas ordinairement dans le lit des rivieres des Pêcheries expreſſément deſtinées à prendre des Aloſes, comme on le fait pour les Saumons, ainſi que nous l'avons expliqué dans la IIe. Section; mais on prend beaucoup d'Aloſes dans quelques-unes des Pêcheries établies pour les Saumons.

Je vais terminer les conſidérations générales que je me ſuis propoſé de donner ſur la pêche des Aloſes, par une deſcription des filets & des autres inſtruments qu'on a coutume d'employer pour cette pêche.

§. 7. *Deſcription des Inſtruments qu'on emploie pour la Pêche des Aloſes, des Feintes, &c.*

ON ſe ſert, pour cette pêche, de nappes ſimples ou de ſaines dont la tête eſt garnie de flottes de liége, & le pied de leſt de plomb; ordinairement les mailles de ces filets ont 2 pouces d'ouverture en quarré; mais plus communément on ſe ſert de tramaux dont la flue ou nappe a les mailles aſſez ouvertes pour ne pas retenir les petits Poiſſons, ou de filets à-peu-près ſemblables à ceux que nous avons repréſentés Ire. Partie, IIe. Section, *Pl.* XXXV, *fig.* 3 & 4.

Il faut que ce filet ſoit tendu, tantôt à fleur d'eau, & tantôt à une profondeur plus ou moins grande, ſuivant le lieu que les Poiſſons occupent dans l'eau; car lorſqu'il fait très-froid, ou fort chaud, & que les eaux ſont claires, ils ſe tiennent éloignés de la ſuperficie; au contraire ils s'en approchent quand l'air eſt doux, ou lorſque les eaux ſont troubles. Pour donc établir le filet relativement au lieu que le Poiſſon occupe dans l'eau, les Pêcheurs mettent plus ou moins de flottes de liége à la ralingue qui borde la tête du filet, & pour mettre ou ôter plus facilement & plus promptement ces flottes, ils taillent les liéges comme de petites roulettes, *C*, *Pl.* III, *fig.* 4, qui ont 3 ou 4 pouces de diametre; ces flottes ſont percées au milieu pour recevoir la ralingue du filet, & elles ſont fendues à un endroit de la circonférence juſqu'au trou du centre; moyennant cette conſtruction fort ſimple, que tous les Pêcheurs ne ſuivent pas, on ajoute ou on retranche très-aiſément & promptement les flottes: quand on en veut ajouter, on paſſe la ligne des liéges dans la fente de la flotte; comme le liége eſt élaſtique, il permet qu'on entre la corde juſqu'au trou du milieu, & comme le liége ſe reſſerre, elle n'en peut plus ſortir juſqu'à ce qu'on faſſe un effort pour la faire paſſer par la même fente, ce qu'on pratique quand on veut retrancher des flottes; on ne met à la corde qui borde le pied du filet les bagues de plomb qu'à 1, 2 ou 3 pieds les unes des autres, parce qu'il n'en faut que ce qu'il convient, pour que le filet ſe tienne dans l'eau verticalement, & ſon poids ſuffit quelquefois pour cela.

Aſſez ſouvent pour entretenir dans l'eau le filet à la profondeur qu'on déſire, on met fort peu de liége à la ralingue *A A*, *Pl.* III, *fig.* 2, qui borde la tête du filet, & on met de groſſes flottes de liége *B B*, à des cordes *D D*, qui ſont liées à la ralingue *A A* du filet; au moyen de ces lignes *D D*, qu'on tient plus ou moins longues, on entretient le filet plus ou moins avant dans l'eau.

Le calibre des mailles n'eſt pas par-tout le même, il varie quelquefois ſuivant les différentes ſaiſons; mais preſque toujours les mailles ſont plus ouvertes que ne l'exige l'Ordonnance, qui permet de ſe ſervir de filets à Aloſe en toute ſaiſon, même dans celle du frai ou *de la fraie* (*), pourvu que les mailles de la flue ayent au moins un pouce d'ouverture en quarré. Lorſque je parlerai des Pêches qui ſe font en différents endroits, je marquerai la grandeur des mailles qui y ſont en uſage.

Les Pêcheurs ont beſoin de bouées *B*, *fig.* 2, pour mettre au bout forain de leurs filets. Nous en avons repréſenté pluſieurs, premiere Partie, ſeconde Section, *Pl.* XXXIII; mais les Pêcheurs d'Aloſes les font ordinairement avec des morceaux de liége qu'ils arrangent, & aſſujétiſſent avec un enlacement de bitord qui forme comme un filet à larges mailles *E*, *Pl.* II, *fig.* 4; ils y ajoutent un petit ſignal qui leur ſert

(*) Suivant l'uſage reçu parmi les Pêcheurs, nous avons toujours dit le temps *du frai*; mais ſuivant tous les Auteurs & les Ordonnances, il faut dire le temps *de la fraie*.

à connoître la position de leur filet.

D'autres forment leurs bouées *B*, *fig.* 4, avec une planche de liége *a a*, assez grande, qu'ils plient en demi-cercle, ils établissent au milieu un morceau de bois *b*, qui traverse le liége, & au bout duquel est attaché la drôme *d*: ce morceau de bois *b*, est traversé à son milieu par un autre *c c*, dont les bouts s'appuyent sur le liége pour l'entretenir dans une ouverture convenable: comme les bouts *a a* de la planche de liége sortent de l'eau, on est dispensé d'y ajouter de signal.

c, *fig.* 4, est une flotte en roulette, telle que nous l'avons décrite plus haut, & l'on voit en *D*, un nombre de ces flottes enfilées par une corde, ce qu'on appelle un *cordon de flottes*.

Enfin il faut encore pour transporter le Poisson, des mannes ou paniers à anses *F*; on en fait de différences formes & grandeurs; les femmes les portent ordinairement sur la tête; en quelques endroits on les nomme *Baratues*.

Avant que de passer au détail des Pêches qui se font en différents endroits, je crois devoir terminer ce qui regarde les considérations générales sur la pêche de l'Alose, par une remarque qui a son application à tous les endroits où l'on pêche ce Poisson.

Nous avons dit dans la Section précédente que les Saumons & les Truites se plaisent dans les endroits où les eaux ont beaucoup de courant, comme à la chûte des moulins, près les arches des ponts, &c. il n'en est pas de même des Aloses, les lieux les plus commodes pour les pêcher avec succès, sont les anses, les rapports d'eau où les Poissons sont plus tranquilles; les temps les plus propres pour faire une bonne pêche, sont les nuits obscures, lors des crues, quand les eaux sont troubles. Dans des circonstances contraires, les Aloses apperçoivent le filet, & l'évitent.

On assure que quand il fait chaud, les Aloses se retirent sur les deux heures après midi dans les grands fonds, & que c'est-là qu'il faut les aller chercher; on dit aussi que par les temps d'éclairs & de tonnerre, elles se retirent dans des endroits où il y a une grande profondeur d'eau, même qu'elles retournent à la mer quand elles en sont peu éloignées; & dans ces circonstances on fait une mauvaise pêche: cela n'est pas d'accord avec ce qu'on remarque pour les pêches ordinaires dans les rivieres; car comme par les temps orageux les Poissons sont en mouvement, il me paroît qu'on en prend davantage.

§. 8. *De la Pêche des Aloses en Flandre, & particuliérement dans la Moselle.*

M. le Baron de Tschudy, Baillif de Metz, à qui j'ai eu recours pour avoir des éclaircissements sur les pêches qui se pratiquent dans la Moselle, me marque; 1°. que les Aloses y entrent à la fin du mois d'Avril, & que la pêche de ce Poisson cesse à la fin de Juin; 2°. qu'on en prend qui pésent depuis 3 livres jusqu'à 8; 3°. qu'on les pêche avec un grand filet qu'on nomme *Raye*; 4°. qu'on estime beaucoup plus celles qu'on prend dans la riviere que celles de la mer, leur chair est agréable & nourrissante; 5°. qu'on trouve dans la tête un os fort dur qu'on regarde comme une pierre: quand elle est préparée & porphyrisée, elle fournit une poudre absorbante & alcaline à laquelle Lémery a jugé à propos d'attribuer de grandes propriétés; 6°. l'Alose s'y nourrit de petits Poissons surtout de l'Ablette.

§. 9. *De la Pêche de l'Alose en Normandie; & particuliérement à Quillebeuf.*

La pêche des Aloses se fait à Quillebeuf, petite ville à sept lieues du Havre, du côté de l'embouchure de la Seine, depuis le commencement de Mars jusqu'à la fin d'Avril; on se sert quelquefois de guideaux qu'on tend au bord des bancs, ou bien de morte-eau, & lorsque la mer est belle, on fait la pêche avec des saines. On prend aussi des Aloses & des Feintes avec des tramaux, qu'ils nomment *Alosiers* ou *Feintiers*, ou encore *Rêt Vergant* ou simplement *Vergueux*: les mailles des hamaux ont 8 à 9 pouces d'ouverture en quarré, & celles de la flue 27 à 29 lignes. On établit ces filets presqu'à la surface de l'eau, comme *Pl.* III, *fig.* 3; si on les caloit par fond, on ne prendroit presque rien.

§. 10. *De la Pêche des Aloses & des Feintes dans la Seine près de son embouchure.*

Les Aloses de l'embouchure de la Seine sont ordinairement grasses & de bon goût, parce qu'elles y trouvent quantité de petits Poissons, particuliérement des Eperlans, qui leur fournissent une bonne & abondante nourriture; mais on estime plus celles qu'on prend en remontant la Seine, que celles qu'on prend vers la mer. Cette pêche commence en Février ou Mars, & finit en Mai; les plus fortes Aloses ont 2 pieds de longueur & pésent 8 à 10 livres.

Outre les Aloses qu'on trouve dans les parcs qu'on construit au bord de l'eau, on en prend avec des saines qui ont 60 à 80 brasses de longueur; les Pêcheurs nomment *Alosieres* celles qui servent à prendre des Aloses, & *Feintieres* celles qui servent à prendre des Feintes; les mailles pour les Aloses, depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de Mai, ont 2 pouces 5 à 6 lignes d'ouverture en quarré; & pour les Feintes,

depuis le mois de Mai juſqu'à la fin de Juillet, 1 pouce 8 à 10 lignes. Ainſi les mailles des Feintieres ſont moins grandes que celles des Aloſieres.

On pêche auſſi ces Poiſſons avec des tramaux faits de fil très-fin ; les mailles des hamaux ont 8 pouces d'ouverture en quarré, & celles de la flue 2 pouces 4 lignes ; il y a au pied une corde qui porte un peu de leſt ; à la tête, une autre corde garnie de liége ; & en outre pour ſoutenir les fils qui ſont très-déliés & qui pourroient être rompus par de gros Poiſſons, on met au milieu de la hauteur du filet une troiſieme corde *F F*, *Pl.* III, *fig.* 2, qu'on nomme *du parmi* : ces filets ſont mis à l'eau, conduits & quelquefois relevés au moyen de petits bateaux *G*, *fig.* 2.

Comme les Aloſes remontent les rivieres, on pêche plus ſouvent en deſcendant la riviere qu'en montant.

Il y a ordinairement dans chaque bateau quatre hommes ; deux nagent, un gouverne, & le quatrieme met le filet à l'eau : on pêche de petit flot & de juſant.

On établit ordinairement les filets près de la ſurface de l'eau, comme *A B*, *fig.* 3 ; mais quand on s'apperçoit que le Poiſſon ſe tient à une certaine profondeur, on attache à la tête du filet des cordes *D*, qu'on nomme *baſſoins*, *fig.* 2, *Pl.* III, garnis de groſſes flottes *B*, qui répondent à la corde *A A*, de la tête du filet au moyen des baſſoins, qu'on allonge ou qu'on raccourcit à volonté ; on établit le filet à la profondeur d'eau qu'on juge convenable.

Le bateau & les filets appartiennent ordinairement au Maître Pêcheur, qui prend des Compagnons, ſoit à la ſemaine, ſoit à gages ; en ce cas tout le profit de la pêche lui appartient. Quoique les Aloſes ne ſe conſervent pas auſſi long-temps que les Saumons, les Chaſſes-marée en tranſportent aſſez loin quand l'air eſt frais.

Il remonte quelques Aloſes fort haut dans la Seine ; car j'en ai mangé de très-bonnes qui avoient été pêchées au-deſſus de Paris ; mais cela n'eſt pas commun.

§. 11. *De la Pêche des Aloſes & des Feintes dans la Loire.*

Je ne connois point de riviere en France où l'on prenne autant d'Aloſes que dans la Loire.

Au bord des rivieres peu poiſſonneuſes, la plûpart des Riverains ſont tantôt Pêcheurs, & tantôt ils ſont d'autres métiers. Il y en a, par exemple, à Rouen qui ſont Jardiniers & Pêcheurs ; & à Bordeaux, beaucoup partagent leur temps entre la pêche & la culture de la vigne ; mais comme la Loire eſt très-poiſſonneuſe, & qu'elle fournit aſſez de Poiſſon dans toutes les ſaiſons pour que la pêche ne ſoit interrompue que dans les temps de glace, il y a des Riverains qui vivent uniquement de la pêche, n'ayant pas d'autre occupation ; & leurs femmes ſont chargées de porter le Poiſſon aux marchés voiſins, ou de le vendre à des Chaſſes-marée.

A Nantes, comme ailleurs, on prend des Aloſes à la mer ; mais c'eſt accidentellement : la pêche eſt plus avantageuſe à l'embouchure de la Loire, & beaucoup plus encore dans ſon lit.

Il eſt certain qu'on prend des Aloſes du côté de Nevers ; mais ce Poiſſon s'y trouve en grande abondance, parce que c'eſt un entrepôt où Nantes, Angers, Tours, Blois y en envoient beaucoup par charrois.

Il faut que ce Poiſſon remonte beaucoup dans ce fleuve, ſi comme on me l'a aſſuré, on en prend à la foſſe du moulin de Roanne aſſez abondamment pour en fournir Lyon.

Cette riviere ſeroit encore plus poiſſonneuſe, ſi les Pêcheurs ne détruiſoient pas une multitude de petits Poiſſons avec des filets à mailles très-ſerrées, & des guideaux qu'ils tendent entre les iſles.

Il y a quantité de criques qui ſe rempliſſent d'eau lorſque la riviere eſt groſſe, & dans leſquelles il s'éléveroit beaucoup de Poiſſons qui rentreroient dans la riviere lors des débordements ; mais les Riverains vont les prendre avec des trubles ou des tamis attachés au bout d'un bâton. On ne peut pas ſe former une idée de la prodigieuſe quantité de Poiſſons qu'on détruitpar ces pêches abuſives.

M. l'Abbé Cotelle, Doyen de Saint Martin d'Angers, me marque qu'on pêche les Aloſes & les Feintes avec le carrelet & la ſaine, préciſément comme nous avons dit, ſeconde Section, ſeconde Partie, qu'on prend les Saumons à cette partie de la Seine.

Les bateaux qu'on emploie pour la pêche des Aloſes, & que l'on nomme *Barges* à l'embouchure de la Loire, *G*, *Pl.* III, *fig.* 2, & *Toue* vers Tours & Orléans, ſe terminent en pointe par les deux bouts comme une navette ; ils ſont ordinairement armés de deux hommes ; leur port eſt d'un ou deux tonneaux ; ils ont un petit mât & une voile dont ils ſe ſervent rarement, & qu'ils amenent toujours quand ils ſont en pêche.

Ces bateaux appartiennent ordinairement au Maître Pêcheur, qui pour cela emporte le quart du profit ; le reſte ſe partage entre les gens de l'équipage, hommes, femmes ou filles ; car dans bien des cas, ils prennent un compagnon avec deux femmes ou deux filles qui paſſent pour un homme.

Les Pêcheurs mettent leurs filets à l'eau le ſoir ; ils dérivent toute la nuit au gré de la marée, & ils les relevent le jour pour

s'en revenir, si le temps le leur permet, sinon ils amarrent leur barge à terre, & étendent leurs filets sur des arbres pour les faire sécher, jusqu'à ce que la marée leur permette de gagner la ville pour y vendre leur Poisson.

Le filet dont nous parlons, differe peu de celui qu'on nomme *Sédor*, que nous avons décrit en parlant du Saumon; les bouts de ce tramail sont garnis de la bouée *E*, *fig.* 4, qui indique si le filet est bien établi; pour cela il doit croiser la riviere par son travers, comme *a a*, *fig.* 1: s'il n'est pas bien disposé, ils bordent leurs avirons & essayent de le mieux diriger au moyen d'une manœuvre *H*, *fig.* 2, qui a environ dix brasses de longueur qu'ils conservent dans leur barge, & qui répond au bout du filet opposé à la bouée *B*.

Quand ils ont dérivé un temps convenable, ils halent le filet à bord de la barge pour prendre le Poisson qui est maillé. Ces filets ont environ cent brasses de longueur sur 6 pieds de chûte, & les mailles de la flue ont 2 pouces d'ouverture en quarré.

Lorsque les Pêcheurs qui sont à la dérive, rencontrent quelque bateau à l'ancre dans la riviere, ils halent promptement le filet à bord jusqu'à ce qu'ils ayent passé le cable du bateau qui est mouillé, ensuite ils le remettent à l'eau pour continuer leur pêche.

Quand le jour paroît, ils gagnent le bord de la riviere; ils y étendent leurs filets, & attendent la nuit pour recommencer à pêcher.

Nous n'avons parlé jusqu'ici que de la pêche qui se fait avec le tramail; nous allons expliquer comment on pêche avec des saines lestées & flottées. Ces Saines ont 6 pieds de chûte, & depuis quarante jusqu'à quatre-vingt brasses de longueur, plus ou moins, suivant l'étendue de la nappe d'eau; elles n'ont point de manche au milieu comme en ont les *Eissaugues* de Provence; mais le milieu du filet a beaucoup plus de chûte que les extrémités. Les Pêcheurs *Pl.* III, *fig.* 3, embarquent leur filet dans une chaloupe *A*, équippée de trois hommes; deux nagent pour gagner le large pendant que le troisieme jette le filet à l'eau: à l'autre bout du filet est amarré un cordage, de trente à quarante brasses de longueur, qu'un homme qui est resté à terre retient; quelquefois un bout du filet *c*, *Pl.* III, *fig.* 1, est amarré à un pieu qui est au bord de l'eau, & l'autre bout répond à une barge qui, après avoir décrit une grande enceinte, revient au pieu pour tirer le filet à terre; mais quand le filet est retenu par un homme qui est sur le rivage, *Pl.* III, *fig.* 3, il suit la barge sur le bord de l'eau, & de concert avec elle il descend la riviere.

Chaque bout du filet est attaché à un bâton qui doit se tenir vertical, & pour cela on amarre une petite cabliere au bout qui doit être en bas; à chaque extrémité de ce bâton, on attache un cordage qui doit avoir quelques brasses de longueur, & les deux bouts de ces cordages se réunissent par leur extrémité; c'est à cet endroit qu'on attache les halins, tant celui de terre *B*, que tient le Pêcheur qui est sur le rivage, que celui qui doit rester dans la barge *A*. Tout cet ajustement deviendra très-sensible, si l'on jette les yeux sur la Planche XL, de la premiere Partie, seconde Section. Quand les Pêcheurs de la barge ont, conjointement avec celui qui est resté sur le rivage, fait un certain chemin, peu-à-peu la barge décrivant une ligne circulaire s'approche du rivage; alors les deux bouts du filet étant peu éloignés l'un de l'autre, les Pêcheurs de la barge se débarquent; puis étant divisés en deux bandes ils halent sur les deux bouts du filet & le tirent à terre; mais pendant cette manœuvre, un des Pêcheurs qui est resté dans la barge, se porte au milieu du filet, le saisit par la corde des liéges & la souleve pour empêcher que le Poisson ne saute par-dessus.

La saison la plus favorable pour la pêche de l'Alose dans la Loire, est depuis la fin de Mars, jusqu'à la mi-Juin, & on regarde à Nantes comme un poste avantageux, depuis quatre lieues au-dessus de la ville jusqu'à quatre lieues au-dessous.

Il n'est pas hors de propos de rapporter ici comment on pêche les Aloses en remontant la Loire jusqu'au dessus d'Orléans.

Autrefois les Pêcheurs employoient le tramail, comme nous venons de l'expliquer; mais maintenant ils se servent presque tous d'une saine qu'ils nomment *Seme*, (ce qui revient au terme d'*assemer* qu'on voit dans l'Ordonnance des Eaux & Forêts, quand il est question d'un filet qu'on tire sur une plage).

La saine dont nous parlons est lestée & flottée; elle a environ 40 toises de longueur sur 6 à 7 pieds de chûte, & ses mailles ont 2 pouces d'ouverture; les flottes sont ordinairement en roulettes, elles n'ont qu'un trou au milieu, & n'ont pas la fente qui s'étend de la circonférence à ce trou pour y passer la ralingue qui porte les liéges; néanmoins cette fente nous paroît fort bien imaginée.

Cette saine est également haute dans toute sa longueur, au lieu que les saines qu'on fait pour pêcher dans les petites rivieres se rétreciissent par les deux extrémités.

Ils s'établissent pour faire leur pêche sur un fond de sable, & évitent celui qui est de gros gravier, prétendant que les Aloses ne s'y plaisent pas.

Il y a eu un temps où les Pêcheurs se

servoient

ſervoient de deux toues ou petits bateaux, qui, après avoir fait une enceinte avec le filet, ſe rapprochoient, & les Pêcheurs amenoient le Poiſſon à bord. Cette pêche ſe voit en *b*, *fig.* 1 : nous nous ſommes contentés de la repréſenter dans le lointain, parce qu'on la voit en grand premiere Partie, ſeconde Section, Planche XLII.

Aujourd'hui un ou deux hommes ſe tiennent ſur la grêve, tenant un halin qui répond au filet, & ils lâchent ce halin à la demande de ceux qui ſont dans une toue : ces deux Pêcheurs qui ſont dans la toue, ſe portent au large, mettant le filet peu à peu à l'eau ; lorſqu'il y eſt entiérement, ils dérivent avec le courant, ſans abandonner le bout du filet ; puis forçant de rames, ils regagnent le rivage pour rejoindre le bout du filet, que deux Pêcheurs ont conſervé ; & y étant arrivés, ils amarrent les deux bouts du filet à un même pieu, qui eſt ſur le rivage, auprès de *d*, *fig.* 1 ; alors le filet eſt plié en deux, & la force du courant le porte le long du bord du côté d'aval ; mais les Pêcheurs, pour l'empêcher d'en trop approcher, ont des perches garnies par le bout d'une pointe de fer, qu'ils enfoncent dans le ſable, appuyant l'autre bout de cette gaffe contre leur poitrine : ce travail eſt fort pénible, car quelquefois l'effort eſt ſi conſidérable, que la pointe de fer, qui eſt piquée dans le fond de la riviere, ſe courbe.

Pendant que deux Pêcheurs retiennent ainſi le filet à une petite diſtance du rivage, les deux autres ſe diſpoſent à le lever ; pour cela, un d'eux ſaiſit avec un croc de fer la ralingue des plombs, & l'autre prend avec ſes deux mains la corde des flottes : ils plient ainſi la ſaine en deux, ſuivant ſa hauteur, & en la raſſemblant en faiſceau, ils la poſent dans la toue ſur une eſpece de civiere, qu'ils forment avec quelques perches ; quand ils l'ont amenée à bord, ils la viſitent d'un bout à l'autre pour en tirer le Poiſſon ; ainſi leur filet n'eſt jamais ſédentaire, où, comme les Pêcheurs diſent, *Etau*.

Dom Antoine de Saint-Thomas, Religieux Feuillant à l'Abbaye de Saint-Meſmin, ayant bien voulu me communiquer ſur cette pêche des détails, je vais les rapporter. Au commencement de la pêche, le filet eſt établi à l'arriere de la toue ſur une civiere, dont les brancards ne ſont éloignés l'un de l'autre que de 15 à 18 pouces : le filet y eſt établi, de façon que les plombs ſoient à un bout de la civiere, & les liéges à l'autre. On doit entendre par *bout* les endroits où ſont les manches ou les extrémités des brancards : cette civiere eſt placée en travers à l'arriere de la toue ; cette partie qui ſe termine en pointe, eſt couverte par une toile qui forme comme un tablier, & tombe juſqu'à l'eau, ſur laquelle il flotte : ſon uſage eſt d'empêcher que le filet ne s'accroche à la toue, & ne s'endommage quand on le jette à l'eau, comme je vais l'expliquer.

A chaque bout de la piece, on ajoute un bâton, qui s'étend de la corde des liéges à celle des plombs, où eſt amarrée une cabliere, comme au coleret dont nous avons parlé (*premiere Partie, ſeconde Section, Pl. XL*,) afin que la chûte du filet ſoit à peu près perpendiculaire.

Pour mettre le filet à l'eau, on commence par jetter à terre une corde ou halin qui eſt attaché au bout du filet ; il eſt reçu par un Pêcheur qui ſe tient au bord du rivage. Un des trois hommes qui ſont reſtés dans la toue, nage pour ſe porter au large, & les deux autres lui tenant la ralingue de la tête, l'autre celle du pied, mettent le filet à l'eau, le faiſant couler ſur la toile dont on a parlé ; ils finiſſent par jetter à l'eau le ſecond bâton qui termine le filet, & conſervent le halin qui y eſt amarré, en fourniſſant à meſure que la toue qui dérive le demande : car ils nagent pour gagner peu à peu le rivage, & ſe joindre au Pêcheur qui eſt demeuré à terre. Alors ils enfoncent dans le terrein, & obliquement, un pieu ; on y fixe les deux halins, qui retiennent le filet comme s'il étoit à l'ancre ; ils poſent la civiere ſur la toue, & deux Pêcheurs ſaiſiſſant, l'un la ralingue des liéges, l'autre celle des plombs, tirent le filet & le plient ſur la civiere, de ſorte que les plombs ſoient d'un côté & les liéges de l'autre : ils prennent le Poiſſon à meſure qu'il ſe préſente, & le jettent dans la toue. Pour la manœuvre que nous venons de décrire, la civiere eſt placée dans la longueur de la toue, vers l'avant, & poſée ſur des rouleaux qui repoſent ſur les bords de la toue, ce qui fait qu'on peut aiſément la porter vers l'arriere ; mais alors il faut retourner la civiere pour qu'on puiſſe mettre aiſément le filet à l'eau.

Ordinairement trois bandes de Pêcheurs s'aſſocient & ſe réuniſſent pour faire leur pêche.

Quand une toue eſt à la moitié de ſa courſe, une ſeconde commence la ſienne, puis une troiſieme, & la premiere retourne à l'eau ; ce qu'ils pratiquent de jour lorſque l'eau eſt trouble, ſinon ils pêchent la nuit : ils donnent quelquefois dans un jour juſqu'à dix coups de ſaine ; & comme il faut remonter la riviere pour reprendre leur poſte, ils halent leur toue à la cordelle.

S'ils ont l'avantage de ſe trouver à portée de quelques anſes, qu'ils nomment *Cauches*, la pêche y eſt toujours avantageuſe, les Aloſes s'y tenant principalement pendant la chaleur du jour.

§. 12. *De la Pêche de l'Aloſe auprès de Bordeaux, dans la riviere de Bayonne, & en Gaſcogne.*

On prend beaucoup d'Aloſes depuis le mois de Février, juſqu'en Juin, dans les grandes rivieres de la Guyenne : dès le mois de Mai, elles commencent à maigrir ; & dans le mois de Juin, on en trouve beaucoup de mortes au bord des rivieres.

M. le Préſident de Borda me marque, que vers la fin du mois de Juin on pêche dans l'Adour, un peu au-deſſus de Bayonne, quantité de petites Aloſes d'un ou deux pouces de longueur : les Pêcheurs diſent, qu'au commencement de la ſaiſon de la pêche, les Aloſes ſont plus groſſes que vers la fin ; que les premieres peſent de 5 à 6 liv. & ſont très-bonnes ; que vers la mi-Juin leur chair contracte un goût rance & fort déſagréable.

Cette pêche ſe fait avec des ſaines de 80 braſſes de longueur, ſur 3 de chûte, qui traverſent quelquefois preſque toute la largeur de l'Adour ; les mailles ayant deux pouces d'ouverture en quarré, elles ſont aſſez ouvertes pour laiſſer les petits poiſſons s'échapper.

Ainſi, dans les grandes rivieres, la pêche ſe fait comme dans la Loire, à quelques différences près, que nous allons faire remarquer. En quelques endroits de la Loire, les Pêcheurs finiſſent leur pêche en tirant leur filet ſur le rivage ; cela ne ſe peut faire ſur les rivieres de Bordeaux & de Bayonne, parce que les bords n'en ſont pas praticables ; ainſi ils ſont obligés de pêcher avec deux bateaux & d'y relever leurs filets, comme on le voit *Premiere Partie, ſeconde Section, Pl.* XLII, *fig.* 2 *&* 3.

Il y a encore cette différence, que les Pêcheurs de la Loire pêchent preſque toujours la nuit, parce que l'eau de cette riviere eſt ſouvent fort claire ; mais quoique la pêche de nuit ſoit regardée comme la meilleure dans les rivieres de Bordeaux & de Bayonne, on pêche néanmoins de jour & de nuit, parce que les eaux de ces rivieres ſont rarement auſſi limpides que celle de la Loire.

On pêche encore des Aloſes en Guyenne avec le filet nommé *Bregin*, que nous avons décrit dans la ſeconde Section de la premiere Partie, *page* 150, & dans la troiſieme, *page* 14 : on ſe rappellera qu'il a 40 braſſes de longueur, ſur 5 à 6 pieds de chûte ; qu'il eſt leſté & flotté ; que deux Pêcheurs prennent le filet dans un petit chaland ; qu'ils attachent à un des bouts, au moyen d'une ligne fine, une courge ou une veſſie ou une bouée, qui indique par ſes mouvements ſi le filet eſt arrêté par une racine ou une roche, & auſſi ſi quelque Poiſſon a donné dans le filet.

Au bout du filet oppoſé à celui où eſt la courge, ils amarrent une autre ligne déliée qu'ils conſervent dans le chaland, & qui leur ſert encore à ſentir ſi quelque Poiſſon a donné dans le filet ; quand cela eſt, ils vont avec le chaland relever l'endroit du filet où eſt le Poiſſon, & ils ont un crochet de fer, emmanché au bout d'un bâton, pour tirer le Poiſſon à bord. Cette pêche eſt repréſentée, *Pl.* III, *figure* 1 & 2, en *a*.

Nous avons dit qu'on prend des Aloſes dans les Pêcheries deſtinées à la pêche des Saumons, & nous invitons à conſulter ce que nous avons rapporté ſur les naſſes de la Guyenne, IIe Partie, IIe, Section, *page* 266, ainſi que la Planche X, où elles ſont repréſentées ; mais on voit ſur la Planche II, *fig.* 6, une naſſe, que M. le Préſident de Borda me dit être établie pour la pêche des Aloſes, à l'embouchure de la riviere du Luy, dans l'Adour.

A A indique le lit de la riviere qui coule de *K* en *L* ; *C C* eſt un paſſage qu'on laiſſe libre pour la navigation ; il eſt néanmoins traverſé par des faſcines ou des rames pliantes qui n'arrêtent point les bateaux, *voyez II Partie, II Section, pag.* 266. Aux deux côtés de la riviere ſont établies les naſſes de faſcinage *B B*, au bout deſquelles ſont des verveux de filet *D D*, dans leſquels ſe prennent les Aloſes qui remontent la riviere ; comme quelques-unes étant effarouchées reviennent en ſuivant le courant, on met dans l'intérieur les naſſes *E E*, dans leſquelles la plûpart ſe prennent.

Les clayonnages *G G* & *H H*, ſervent à rétrecir le lit de la riviere, à diriger les Aloſes vers les naſſes *B*, & à retenir celles qui voudroient s'échapper ; on établit derriere ces cloiſons des verveux *I*, qui, pour le mieux, doivent être doubles ou à double goulet, comme celui qui eſt repréſenté I^e *Part.* IIe *Sect. Pl. XV, fig.* 7, pour prendre les Poiſſons qui ſuivent le courant ou ceux qui le refoulent. On place auſſi çà & là derriere les naſſes *B*, des verveux *F*, pour prendre les Poiſſons de toute eſpece qui ſuivent le courant.

Les chalands de la riviere de Bordeaux ont une quille, & ordinairement un petit mât avec une voile, & quelquefois deux ; mais ils mettent tout bas quand ils s'établiſſent pour la pêche.

Les bateaux des Pêcheurs, dans la riviere de Bordeaux, ſe nomment *Filadieres* ou *Couraux*, (*voy. premiere Partie, premiere Section, page* 41) ; le Maître eſt propriétaire du bateau, & a tout le profit : il prend un Aide à loyer.

§. 13. *De la Pêche des Feintes ou Pucelles, ou Gattes, & des petites qu'on nomme* Pucelottes *ou* Calluaux, Couvreaux *ou* Couvriaux, *ailleurs* Couverts.

On trouve de ces Poiſſons dans les hauts & bas parcs, dans les étentes, dans les guideaux, &c.

Outre cela nous avons dit qu'on pêche les Feintes ou Gattes avec des filets, qu'on nomme *Feintieres* dans la Seine, & *Couvrées* dans la Loire.

Nous avons même prévenu, que ces filets ne différent des aloſiers, que parce que leurs mailles ſont un peu moins grandes. Il arrive aſſez ſouvent qu'on trouve des petites Aloſes & Feintes, Harengues & grands Gais mâles, mêlés avec les Harengs & les Maquereaux, dans les manets qu'on tend pour prendre ces Poiſſons.

Mais on fait encore dans pluſieurs rivieres, particuliérement au-deſſus de Bordeaux, une pêche, pour prendre de fort petites Feintes ou Gattes, qu'on nomme ailleurs *Pucelettes*, qui paroiſſent au commencement de la pêche des Harengs. Elle ſe fait la nuit, près de terre, autour des iſlets, avec de petits bateaux plats, dans leſquels ſe mettent ſeulement deux hommes avec un grand carreau ou filet rond tendu ſur un cercle, & attaché au bout d'une perche: ce filet, qui eſt un grand truble, fait poche. Les Pêcheurs le plongent dans l'eau, & le relevent fréquemment: comme ce filet a juſqu'à 14 ou 15 pieds de diametre, ils le placent quelquefois verticalement à l'avant du bateau, & quand le vent eſt favorable à la route qu'ils veulent faire, ils s'en ſervent comme de mât & de voile pour ſe rendre au lieu de la pêche; mais il faut que le vent ſoit très-foible: car ils ne ſe ſervent d'aucune corde pour aſſujettir cette foible mâture, qui ne conſiſte qu'à la perche, au bout de laquelle eſt le truble.

Ce filet, à la forme près, approche du carreau, & produit le même effet; ou plutôt cette pêche reſſemble fort à celle qu'on appelle *haveneau* en Saintonge. Si l'on conſulte ce que nous avons repréſenté, (*premiere Part. ſeconde Sect. Pl.* XIII), on en prendra une idée aſſez exacte; au reſte les Pêcheurs ſe placent dans un petit bateau, à l'embouchure de quelques crics qui aſſéchent à toutes les marées, ou à l'entrée d'un ruiſſeau, s'affourchant ſur deux ancres en travers du courant qui eſt barré par le bateau.

Ils établiſſent ſur le bord du bateau le filet, qu'ils nomment *havena*, & qu'on appelle ailleurs *ſavenelle*: les deux bâtons ſur leſquels ſont attachés le filet, & qui forment en ſe croiſant comme une tenaille, s'écartant l'un de l'autre à leur extrémité de 10 à 12 pieds; les bouts de ces bâtons portent ſur le fond de la riviere, & l'endroit où ils ſe croiſent, repoſe ſur le bord du bateau: quand on veut relever le filet & prendre le Poiſſon, on appuie ſur la partie des bâtons qui eſt en dedans du bateau; lorſque le filet eſt ſorti de l'eau, on lui donne quelques ſecouſſes pour faire paſſer les immondices au travers des mailles & approcher le Poiſſon du bateau, où on le prend aiſément.

En différents Ports, on varie la forme de ce filet; & ſi l'on deſire s'en inſtruire on peut conſulter ce que nous en avons dit à la premiere Partie, ſeconde Sect. *pag.* 32. Cette pêche reſſemble encore à celle du Pont-de-Cé, qui eſt repréſentée à la fin de la ſeconde Section de la ſeconde Partie, *Pl. XVII.*

On prend principalement à cette pêche des petites Feintes ou Gattes.

Ces petits Poiſſons ne ſont pas plus eſtimés en Guyenne qu'en Normandie & en Picardie, leur chair étant fade & remplie d'arêtes; néanmoins le peuple en fait uſage à cauſe qu'ils ſe vendent à vil prix.

§. 14. *Notes ſur l'Aloſe, qui m'ont été envoyées des Pays étrangers.*

La pêche des Aloſes, que quelques-uns appellent *Scari* ou *Scarus*, ſe fait à Veniſe depuis le mois de Mars juſqu'à la mi-Mai: j'entends la pêche abondante; car on en prend quelques-unes dans tout le courant de l'année: on les pêche communément à la mer & dans les rivieres qui y affluent, avec le bregin. Ce filet eſt décrit, premiere Partie, ſeconde Sect. *pag.* 150 & 154, & auſſi à la troiſieme Section, *pag.* 14 & 15. On en pêche auſſi avec des haims. Les Aloſes de bonne groſſeur & graſſes, ſont un mets eſtimé.

On m'écrit de Hollande, 1°. qu'on y prend quelques Aloſes de deux pieds de longueur; mais que communément elles ont 12 à 14 pouces: je n'ai pas été à portée d'en voir; mais je crois pouvoir douter que ce ſoit notre vraie Aloſe, parce qu'on me marque que leur chair tire un peu ſur le jaune, qu'elle eſt fort ſeche, qu'on l'eſtime peu fraîche, & que pour cette raiſon on les fume; qu'alors elles reſſemblent aux Harengs ſors; enfin, qu'on apporte en Hollande, du Nord, beaucoup d'Aloſes fumées, & que les meilleures viennent de *Schoonoven*; au reſte les Aloſes ſe fument comme les Saumons. Je ne ſache pas qu'on leur donne d'autres préparations pour les conſerver & en faire un objet de commerce; mais pour en envoyer dans les Provinces où elles ſont rares, ou pour ſa proviſion, lorſqu'elles ſont communes & à bon marché, on peut les faire cuire & les conſerver dans une ſauce, comme nous avons dit que l'on conſerve le Saumon mariné.

M. le Francq de Berkhey me confirme ce que je viens de rapporter, & ajoute, que l'Aloſe

fumée eſt un mets abandonné aux petits bourgeois, qu'on n'en ſert point ſur les bonnes tables, & qu'une des principales raiſons eſt, que les Saumons ſont fort abondants en Hollande ; mais il nous paroît qu'on ſe laſſe plutôt du Saumon que de l'Aloſe, & qu'une Aloſe bien fraîche, bien graſſe, pêchée en bonne eau & en bonne ſaiſon, vaut bien un Saumon.

§. 15. *Du débit des Aloſes au Marché ; & de leurs préparations dans les Cuiſines.*

Les Communautés en achetent d'entieres, qu'ils diviſent par morceaux pour en faire des portions.

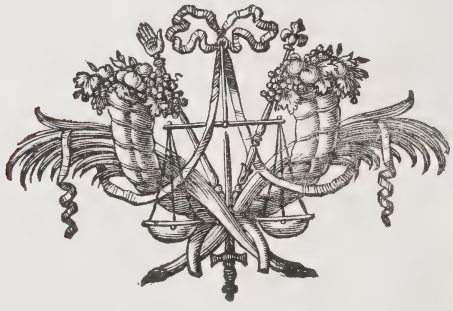
On en achete auſſi d'entieres pour les groſſes maiſons, & l'on en fait un plat du milieu ; mais pour les maiſons moins nombreuſes, ou moins opulentes, les Marchands les coupent en deux ou en trois, & les vendent par tronçons pour s'accommoder à la dépenſe que veulent faire les acquéreurs.

A l'égard de la façon de les apprêter dans les cuiſines, ſi c'eſt une Aloſe entiere qu'on veuille ſervir, comme un plat de rôt, après l'avoir vuidée & lavée en dedans avec du vin ; on la fait cuire ſans l'écailler dans un court-bouillon, & on la ſert ſur une ſerviette avec du perſil verd ; ou bien l'ayant écaillée, on la ſert avec différentes ſauces, comme ſauce-blanche aux câpres, une rémolade à l'huile, ou un ragoût.

La façon la plus commune, & peut-être la meilleure, eſt de la faire cuire ſur le gril après l'avoir vuidée & écaillée : on la frotte de beurre ou d'huile aſſaiſonnée de ſel & de poivre ; & à meſure qu'elle cuit, on l'arroſe avec ces mêmes ingrédients : quand elle eſt cuite, on la ſert ſur une farce ou avec différentes ſauces.

Quelquefois on fait cuire les Aloſes pour qu'elles ſe conſervent mieux ; en ce cas pour en faire des plats d'entrée ou d'hors-d'œuvre, on la coupe proprement par filets, qu'on fait réchauffer dans un ragoût ou une bonne ſauce.

Ou bien on la fait frire : pour cela, on trempe les filets dans une pâte un peu épaiſſe faite avec un verre de vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel broyé fin : quand ils ſont frits, on les ſert avec du perſil frit.



CHAPITRE TROISIEME.

Du Hareng, en latin Harengus, Chalcidis ſpecies (Belon.), *en Angleterre & en Allemagne* Herring, *en Italien* Haringa.

Quoique la dénomination de *Hareng*, qu'on écrit auſſi *Harang*, ſoit, comme on le voit, aſſez généralement adoptée, c'eſt, ſuivant Rondelet, un terme barbare : il dit qu'on ne connoît point de nom Grec ni Latin qu'on ait donné à ce Poiſſon : quelques-uns, ajoute-t-il, l'ont nommé *Halec* ; mais ce nom convient à tous les petits Poiſſons qu'on ſale, & ne déſigne pas expreſſément le Hareng : au reſte Rondelet penſe comme nous, que le Hareng eſt de la famille des Aloſes. Quelques-uns l'ont nommé *Aloſa minor* ; en effet ces Poiſſons ſe reſſemblent beaucoup par leur forme extérieure ; ſeulement le Hareng eſt plus petit, de même que la Sardine & l'Anchois, qui ſont encore plus petits que le Hareng, ſont inconteſtablement d'une même famille. Il eſt donc indiſpenſable de comprendre tous ces Poiſſons dans une même Section, & en cela nous nous conformons au ſentiment de la plupart des Ichthyologiſtes.

Article Premier.

Conſidérations générales ſur le Hareng.

Le Hareng a comme l'Aloſe un petit aileron ſur le dos vers la moitié de ſa longueur, un autre ſous le ventre derriere l'anus, une nageoire derriere chaque ouie ; enfin deux ſous le ventre ; les rayons de ces ailerons & nageoires ſont mous, flexibles & point piquants ; mais il n'a que 8 à 10 pouces de longueur, rarement 12, ſur 2 pouces ou 2 pouces & un quart de largeur verticale.

C'eſt un petit Poiſſon de paſſage & de mer, mais qui ne remonte point dans l'eau douce comme les Aloſes : l'eau de mer, mêlée d'un peu d'eau douce, ne leur déplaît cependant pas, puiſqu'ils ſe tiennent volontiers à quelque diſtance de l'embouchure des rivieres ; ſi l'on en rencontre quelquefois dans le lit même des rivieres, où l'eau eſt douce, c'eſt parce qu'ils ont été forcés de s'y réfugier, étant tourmentés par les gros temps ou pourſuivis par des Poiſſons voraces : nous aurons occaſion d'en citer quelques exemples.

Ils ſont donc comme les Aloſes & les Saumons, des Poiſſons de paſſage, qui partent réguliérement tous les ans au printems du fond du Nord par bancs ou flots conſidérables. M. Anderſon les fait marcher en ordre de bataille, & former à certains endroits des diviſions qui ſe portent toujours en bon ordre, tantôt

vers la droite, d'autres fois vers la gauche, & il leur assigne des points de ralliement : quoique les routes tracées par M. Anderson, & dont je me propose de donner un Extrait, ne soient point dénuées de vraisemblance, nous nous contenterons de dire pour le présent, qu'en considérant les endroits où l'on en fait la pêche, ils nous arrivent par la mer d'Allemagne, suivent les côtes d'Ecosse, font quelque séjour dans la mer d'Angleterre, & entrent dans le canal de la Manche, où étant resserrés on en fait une pêche considérable ; beaucoup y frayent & disparoissent ensuite, apparemment pour retourner au Nord, suivant quelques-uns par les côtes d'Irlande, après avoir fourni une nourriture abondante à différents peuples. Il paroît que ces Poissons font ces grandes routes toujours voyageant, sans se fixer en un endroit pour y faire un séjour considérable. Plusieurs Ichthyologistes pensent, & Rondelet est de cet avis, que ce Poisson n'est point de la Méditerranée : comme Rondelet s'est particuliérement occupé des Poissons de cette mer, son sentiment doit être d'un grand poids ; cependant on prend dans la Méditerranée des petits Poissons qui ressemblent aux Harengs ou à de grosses Sardines : suivant Rondelet, on les nomme en Provence *Haring* ou *Harengade* ; mais la question est de savoir si ces Poissons sont de petits Harengs ou de grosses Sardines ; ce qu'il n'est pas aisé de décider, non-seulement à cause de la ressemblance des Harengs & des Sardines, mais encore parce que dans l'Océan on prend de petits Poissons qui ressemblent fort aux Harengs, tels que le Sprat & de grosses Sardines, qu'on nomme *Celan* ou *Celerin*. Nous parlerons dans la suite expressément de ces différents Poissons.

Bélon prétend au contraire de Rondelet, que c'est une erreur de croire qu'il n'y a point de Harengs en Italie ; il assure en avoir vu vendre à Rome pendant le Carême ; mais il ajoute qu'ils se vendoient pêle-mêle avec des Sardines & des Celerins, & que ce mélange se nommoit *Sardoni* : il me semble qu'on peut inférer de là, que les Harengs que Bélon a vu vendre à Rome, étant petits, étoient probablement les prétendus petits Harengs de Provence, ou peut-être de grosses Sardines, qu'on nomme *Celerin* dans l'Océan ; ainsi la question n'est pas décidée par le passage de Bélon. En attendant ce que nous dirons par la suite pour éclaircir ce fait, nous nous occuperons des Harengs vrais qu'on pêche dans l'Océan, & qui font une branche de commerce considérable.

Les Hollandois, les Anglois & les François, font la pêche des Harengs : les Hollandois, ainsi que quelques Anglois & François, vont au devant de ces Poissons jusqu'aux Isles Orcades & à la hauteur d'Hitland ; la plûpart des Anglois, & quelques Hollandois, ainsi que des François, attendent qu'ils soient parvenus aux côtes Nord d'Angleterre & d'Ecosse ; les Pêcheurs hauts Normands font principalement cette pêche dans la Manche ; enfin les Bretons en prennent dans leur Province. Nous entrerons à ce sujet dans de grands détails ; mais il convient dès-à-présent de faire remarquer qu'on donne différents noms aux mêmes Harengs, suivant les lieux où ils ont été pêchés, les différentes saisons où on les

prend, & les préparations qu'on leur donne.

Ceux qu'on prend dans les mers du Nord, vers les Orcades, ſe nomment *Harengs Pecs*, ou du Nord; on nomme *de Yarmouth* ceux qu'on prend dans les mers d'Angleterre, & *Harengs du Canal* ceux qu'on pêche dans la Manche. Ces diſtinctions, qui peuvent être utiles dans le commerce à cauſe de la différente qualité de ces Poiſſons, ne préſentent aux yeux d'un Naturaliſte qu'un même Poiſſon, pris dans différents parages.

Quand on examine avec attention un nombre de Harengs, on y apperçoit il eſt vrai de petites différences; mais ce ne ſont que des variétés, dont la plûpart dépendent des différentes ſaiſons où on les a pêchés; & comme les uns ſont meilleurs que les autres, on leur a encore aſſigné dans le commerce différents noms, afin de pouvoir les diſtinguer les uns des autres, quoique dans le fond ce ſoit la même eſpece de Hareng. Il ſeroit donc beaucoup mieux de dire, que ce ſont des Harengs pris en différents états, plutôt que d'en faire des eſpeces particulieres.

Je vais entrer dans quelques détails pour rendre ce que nous venons de dire plus ſenſible.

Il y a des ſaiſons où les Harengs ſont remplis d'œufs & de laite; on les nomme *Harengs pleins*, & ce ſont les plus eſtimés: preſque tous ceux qu'on prend dans la Manche, depuis le commencement de la pêche, juſqu'aux derniers jours d'Octobre, ſont de ce genre, & les Harengs pleins, de quelque endroit qu'ils viennent, ſont réputés les meilleurs, ſoit pour manger frais, ſoit pour ſaler en blanc, ou pour fumer.

Dans d'autres ſaiſons, les Harengs ſont preſque tous vuides de laite & d'œufs; on les nomme *Gais*; quelques-uns penſent qu'on leur donne ce nom, parce qu'étant menus & allongés, on a été engagé à les comparer à une gaîne; d'autres veulent que ce ſoit parce qu'alors ils ſont vifs & preſque dans un mouvement continuel.

En général on les eſtime beaucoup moins que les pleins; cependant ceux qui ont frayé nouvellement, & qui ne ſont pas remis de la maladie du frai, qu'on nomme *bouſſard* ou *à la bourſe*, ſont les plus mauvais: ils ſont maigres, & le peu de chair qu'ils ont, n'a ni bon goût ni délicateſſe; au contraire, quand ils ont eu le temps de ſe rétablir de cette maladie, & qu'ils ont pris chair, ils ſont très bons à manger frais, & quoiqu'ils ſoient vuides, comme ils ſont en chair & point trop gras, ils ſouffrent l'habillage & s'affermiſſent dans le ſel. On en apprête donc en blanc & en ſor, ſans que les Saleurs éprouvent de reproche des Marchands à qui ils en ont fait des envois: quelques-uns prétendent que ce ſont ces Harengs rétablis qu'on doit nommer *Marchais*, comme qui diroit qu'ils ſont devenus bons & marchands.

Comme les Hollandois donnent tous les jours à chaque Matelot de leur équipage douze Harengs, qu'ils ſalent pour leur compte, ils choiſiſſent toujours les

plus beaux, & ce ſont ces Harengs qu'on nomme de *Choix de triage* ou *de l'Equipage*, & quelques-uns les appellent *Marchais*.

Nous ne diſſimulerons pas qu'à la côte de Caux, on donne ce nom à tous les Harengs gais qui reſtent à nos côtes après que les grands flots ſont partis, pour retourner au Nord.

On prend des Harengs qui ſont tout près de frayer, ou même qui ont commencé à faire leur ponte; ceux-là ſont, comme nous l'avons dit, mauvais, & achevent de ſe vuider de leurs œufs & de leur laite lorſqu'on les met dans le ſel. Les Pêcheurs le prouvent en mettant un peu de ſel ſur ces Harengs; car on aſſure que ſur le champ les uns vuident leurs œufs & les autres leur laite: ce ſont ces Harengs-là qu'on appelle en quelques endroits *Bouſſard* ou *à la Bourſe*. Il eſt certain, comme je l'ai déja dit, que ces Harengs, prêts à frayer, ſont de la plus mauvaiſe qualité; leur chair eſt molle, les laites ſont petites, & ce qui leur reſte de laite ou d'œufs dans le corps ſe racornit; ce qui fait que lorſqu'ils ſont ſalés, on les appelle *Harengs cornés*.

Comme les Harengs ne frayent pas tous dans le même temps, on en prend de gais avec les pleins; mais la ſaiſon où preſque tous ſont gais, eſt, comme diſent les Pêcheurs, après l'Harengaiſon; c'eſt-à-dire, après la ſaiſon où l'on pêche les Harengs en plus grande abondance.

Comme la ſaiſon de la fraie eſt, dans la Manche, à la fin de Décembre, il y a eu un Réglement de Police qui interdiſoit alors la pêche des Harengs; nous en parlerons dans la ſuite.

On prend aux côtes de France, principalement hors de la Manche, quelques Harengs, qu'on nomme *Halbourg*; ils paroiſſent dans une autre ſaiſon que les grands flots de Harengs: il s'en trouve ſouvent dans les manets qu'on tend pour prendre des Maquereaux. Ces Harengs, qu'on ne prend pas en grand nombre, ſont preſque toujours vuides d'œufs & de laite, néanmoins tous gras & gros, même plus larges que les autres Harengs: on en prend quelques-uns qui ont juſqu'à 12 pouces de longueur; en général leur couleur eſt plus brune que celle des Harengs pleins, & même que des gais.

Comme ils ſont très-gras, ils ne ſont pas propres à ſaler; mais quoiqu'ils n'ayent pas un goût auſſi relevé que les autres Harengs, ils ſont bons à manger frais: malheureuſement (à cauſe de leur graiſſe & de la délicateſſe de leur chair) on ne peut les conſerver plus d'un jour ou deux; ainſi on eſt obligé de les conſommer ſur les lieux, ou à une petite diſtance de l'endroit où on les a pêchés, & pour cette raiſon on les vend bon marché; ainſi c'eſt une reſſource pour ceux qui ne ſont ni riches ni fort délicats.

Nous avons dit que ces Harengs étoient fort gras; auſſi l'on aſſure que leurs entrailles fondent preſqu'entiérement en huile, qui eſt bonne à brûler, & qu'on emploieroit à d'autres uſages ſi l'on en avoit une plus grande quantité.

Il ne faut pas croire que ce ſoit une perfection aux Harengs que d'être fort gras

gras ; ceux-là ſont difficiles à conſerver, même étant ſalés ; on eſtime ceux qui ne ſont ni fort gras ni très-maigres, mais bien en chair. En quelques endroits on nomme *Hareng Halbourg* ceux qu'on pêche dans les mois de Juin & de Juillet avec les Maquereaux ; ils ſont plus gros que les Harengs ordinaires, & fort gras : des Pêcheurs prétendent, que c'eſt parce que les mailles des manets à Maquereaux ſont trop larges pour retenir les Harengs de cette eſpece qui ſeroient d'une groſſeur commune ; on dit qu'ils ſont toujours Gais.

D'où viennent ces Harengs Halbourgs ? C'eſt une queſtion ſur laquelle les ſentiments ſont fort partagés, & que je ne ſuis pas en état de décider complettement.

Il y en a qui prétendent que ce ſont des Harengs qui ſont reſtés dans nos mers lorſque les autres ſont retournés au Nord ; ils ſe ſont retirés, dit-on, dans les grands fonds, cachés ſous des pierres, & ils ſe montrent dans les ſaiſons où les Harengs commencent à voyager ; ce qui fait qu'ils paroiſſent avant les autres qui ont une grande route à faire pour ſe rendre dans nos mers.

Cet inſtinct de voyager dans certains temps s'accorde avec celui des Oiſeaux de paſſage : on éleve, par exemple, des Roſſignols dans des cages, où ils reſtent aſſez tranquilles juſqu'à la ſaiſon où ceux qui ſont en liberté quittent nos bois ; mais alors ceux qui ont toujours été renfermés dans les cages, s'y agitent beaucoup, & ils ſe tueroient ſi leurs cages n'étoient pas garnies de toile ; de plus, leur grande agitation eſt au commencement de la nuit, temps où ceux des bois ſe mettent en route : il eſt ſingulier que cela arrive à des Oiſeaux, qui, ayant été élevés à la brochette, & dans des cages, ne ſont point engagés par leurs camarades à changer de climat.

Les Pêcheurs de Dieppe penſent que les Harengs halbourgs ſont des Harengs gais qui viennent des côtes d'Angleterre, où ils ont été ſe rétablir de la maladie du frai, & où ils ſe ſont engraiſſés à cauſe de la bonne nourriture qu'ils y ont trouvée ; ainſi ils croyent que le halbourg eſt le même Poiſſon que le Hareng plein & le gai : ils aſſurent qu'on en prend en Juillet & Août qui ont œufs & laite, & que quand ils s'en ſont déchargés, ils maigriſſent ; d'autres veulent que les Harengs halbourgs ſoient ceux qui quittent leur compagnie, & qui viennent directement du Nord dans nos mers, où ils arrivent plutôt que les autres, & ſont pour cette raiſon fort gras, comme ceux qu'on prend au Nord. N'ayant pas été à portée de décider cette queſtion, je me contente de rapporter les différents ſentiments, ſans prendre aucun parti ; au reſte, comme ce Poiſſon eſt plus long & plus large que nos beaux Harengs, comme ſa chair a moins de goût, comme ſes couleurs ſont plus brunes, comme on ne lui trouve ni laite ni œufs dans le corps lorſque les autres ſont pleins, & qu'ils nous arrivent dans une autre ſaiſon que les Harengs, je n'oſe aſſurer que ce ſoient de vrais Harengs, d'autant qu'en comparant à côté l'un de l'autre ces Poiſſons, on apperçoit d'autres marques diſtinctives qu'il n'eſt pas aiſé de rendre par écrit, ni même

dans des deſſins ; on en jugera par un que j'ai repréſenté en petit ſur la Planche XVI, *Fig.* 3, mais qui a été correctement deſſiné ſur un qui avoit plus de dix pouces de longueur.

Les obſervations que nous venons de faire, ſemblent indiquer une autre eſpece de Poiſſons ; juſqu'à préſent le Halbourg étant excepté, toutes les diſtinctions que les Pêcheurs & les Marchands ont miſes entre les Harengs, ne préſentent point à un Naturaliſte différentes eſpeces de Poiſſon ; c'eſt toujours le même qui a été pêché, les uns ici, les autres là. Les uns qui ſont gras, d'autres maigres ; les uns pleins de laite & d'œufs, les autres vuides : il n'en eſt probablement pas de même de celui dont nous allons parler.

Les Pêcheurs trouvent dans leurs filets & leurs Pêcheries un autre Poiſſon confondu avec les Harengs pleins ; ils les nomment *grands Gais* ou *Harengues* : j'en ai repréſenté un ſur la Planche II, *Fig.* 4 ; mais je l'ai fait deſſiner en petit pour ne point trop multiplier les Planches. Ils ont communément 12 à 14 pouces de longueur, & quoique plus grands que les Harengs, ils ne ſont pas beaucoup plus gros ; leurs écailles ſont fort grandes, & forment une eſpece de loſange : leur chair n'eſt pas d'un beau blanc ; néanmoins on la trouve plus appétiſſante que celle des Halbourgs, qui eſt trop graſſe : la plûpart n'ont ni laite ni œufs, ce qui me fait croire que ce ſont de jeunes Poiſſons d'une autre eſpece, peut-être des Aloſeaux ou des Pucelettes ; cependant ceux que j'ai vus n'avoient point les taches ſur les côtés, qu'ont les Feintes ou Pucelles ; peut-être eſt-ce le Poiſſon que M. Cléron m'a envoyé du Havre pour une Feinte, & dont j'ai parlé au Chapitre des Feintes, *page* 323.

Il y a des Pêcheurs qui mettent mal-à-propos au nombre des Harengs les Roblots ou Sanſonnets, qu'ils prennent dans les mêmes filets & dans la même ſaiſon que les Harengs ; mais c'eſt une erreur groſſiere : ces Poiſſons ſont de vrais Maquereaux, d'un genre bien différent des Harengs. A l'égard des Celans ou Celerins, des Sardines, des Anchois, &c. ce ne ſont pas des Harengs, mais des Poiſſons de leur genre : j'en parlerai expreſſément dans la ſuite.

Les Marchands regardent en quelque façon comme des eſpeces différentes de Poiſſon les Harengs frais, les Harengs blancs, les Soris, les Harengs braillés ou demi-ſalés, les boufis ou demi-ſoris, les Harengs d'une, deux ou trois nuits ; enfin les Harengs de triage : il eſt clair que tous ces différents noms indiquent le même Poiſſon différemment préparé ; cependant il eſt dit dans des Mémoires, qu'on pêche en telle ſaiſon des Harengs frais, & dans telle autre des Harengs ſalés ; ce qui ſignifie ſeulement que les Harengs qu'on prend en telle ſaiſon ſe conſomment frais, & qu'on ſale ceux qu'on prend dans telle autre ſaiſon.

Je crois qu'il ne ſera pas ſuperflu de préſenter en peu de mots ce que nous venons de dire, pour que l'on conçoive bien, que quoi qu'on donne beaucoup de noms différents aux Harengs, il n'y en a néanmoins qu'une eſpece.

Le *Hareng plein* eſt celui qui a des œufs ou de la laite dans le corps.

Le *Hareng gai* ou vuide eſt celui dans lequel on ne trouve ni laite ni œufs.

Le *Hareng* qu'on nomme *Marchais* en quelques endroits, eſt, ſuivant les uns, celui qui reſte dans nos mers après que les autres les ont quittées pour retourner au Nord: ils ſont vuides; mais ils ſont rétablis de la maladie du frai; en pluſieurs endroits on les confond avec les gais, quoiqu'ils ſoient meilleurs.

Les *Harengs bouſſards*, ou *à la bourſe*, ſont ceux qu'on prend lorſqu'ils font leur ponte, ou immédiatement après qu'ils l'ont faite.

Le *Hareng pec* eſt celui qu'on pêche dans le Nord.

Le *Hareng de Yarmouth* eſt celui qu'on prend dans le Nord de l'Angleterre.

Les *Harengs de la Manche* ſont ceux qu'on pêche le long des côtes de Flandres, de Picardie & de haute Normandie.

Comme il eſt très-important de ſaler les Harengs auſſi-tôt qu'ils ſont pêchés, on exige des Pêcheurs qu'ils livrent dans le jour ceux qui ont été pris la nuit précédente; c'eſt ce qu'on appelle *Hareng d'une nuit*: ceux *de deux nuits* ſont encore reçus; mais on n'eſtime pas ceux *de trois nuits*, & pour cette raiſon les Pêcheurs ſont obligés de mettre à part les Poiſſons qu'ils prennent chaque nuit, pour qu'on puiſſe diſtinguer les Harengs qu'on nomme *d'une nuit*, *de deux* ou *trois nuits*: ordinairement on ſorit ceux-ci; mais de quelque façon qu'on les prépare, ils ſont moins bons que les autres.

Les Harengs frais ſont ceux que les Chaſſes-marée tranſportent aux endroits où ils ſavent en avoir le débit.

Comme les Harengs ne peuvent ſe conſerver au plus que huit jours, bons à être mangés frais, on en ſale de différentes façons.

Les Harengs braillés ſont ceux qu'on ſale groſſiérement, en les remuant ou brouillant dans une baille avec du ſel; ils ne ſont qu'à demi-ſalés & ne ſe conſervent que quelques jours.

Ceux qu'on nomme *en Vrac* ſont mis dans des tonnes avec du ſel, pour qu'ils s'en pénetrent & qu'ils rendent leur eau; ils ne peuvent pas reſter long-temps en cet état; on les en tire pour les paquer avec ſoin dans des barrils.

Les Harengs blancs ſont ſalés avec ſoin, & bien arrangés dans des quarts ou barrils qui ferment exactement; ils ſe conſervent long-temps & peuvent être tranſportés au loin par terre & par mer.

Outre cela on fume ou ſorit des Harengs de différentes façons.

Ceux qu'on nomme *Boufis* ſont peu ſalés & peu fumés; on les nomme en quelques endroits *appetits* ou *craquelots*: ils ſont agréables à manger quand ils ont été bien préparés; mais ils ne ſe conſervent bons que quinze jours.

Les autres Harengs fumés, qu'on nomme *ſors*, *ſorets* ou *ſoris*, ſont ſalés & fumés avec beaucoup plus de ſoin; quoiqu'ils perdent de leur qualité en les gardant, ils ſont encore mangeables en Carême.

Tout ce que nous venons de dire jusqu'à préſent regarde inconteſtablement la même eſpece de Poiſſon ; nous n'oſons pas en dire autant des Harengs qu'on nomme *Halbourgs*, pour les raiſons que nous avons rapportées plus haut ; mais ſûrement les *grands Gais* ne ſont pas de vrais Harengs.

Pendant que nous ſommes occupés de conſidérations générales ſur les Harengs, il ne ſera pas hors de propos de faire remarquer, qu'on a tort de dire que le Hareng meurt au ſortir de l'eau, & qu'aucun Pêcheur n'en a vu en vie ; cela eſt ſeulement vrai pour les Harengs qu'on prend dans les filets où ils ſont étouffés ; ce qui arrive à beaucoup d'autres Poiſſons ; mais les Pêcheurs Parquiers qui les prennent avec des trubles, les voient ſouvent remuer dans leurs paniers ; quelques-uns aſſurent même qu'ils en ont vu remuer dans leurs mains en les ouvrant pour les habiller.

J'ai dit d'une façon générale, que M. Anderſon avoit décrit fort en détail la route que ſuivent les Harengs, depuis leur ſortie des abymes du Nord, juſqu'aux différents endroits où ils ſe diſperſent ; quoique cela ſoit un peu hypothétique & établi ſur les relations des Voyageurs, qui diſent, qu'on pêche des Harengs en telle ſaiſon dans un endroit, & en telle ſaiſon dans un autre, ce paſſage de M. Anderſon, & ce qu'en dit ſon Traducteur, m'ont paru n'être pas dénués de vraiſemblance, & aſſez curieux pour trouver place dans les obſervations générales que nous donnons ſur l'Hiſtoire des Harengs ; mais j'abrégerai le texte.

§. 1. *Sur la route annuelle des Harengs, tiré de l'Hiſtoire Naturelle de l'Iſlande, par M. Anderſon, & de l'Atlas de Commerce & de mer, imprimé en Anglois à Londres en* 1728.

Tout le monde ſait que les Harengs viennent du Nord, dont ils parcourent les côtes, en ſe diviſant en pluſieurs troupes ou colonnes ; la plus grande de ces colonnes ſe met en marche au commencement de l'année, & ſe partage en deux aîles, dont celle de la droite ſe détourne vers l'Occident, & tombe au mois de Mars ſur l'Iſle d'Iſlande ; de ſorte que tous les golfes, détroits & bayes, en ſont remplis ; mais on ne peut pas bien dire ce que devient le reſte de cette colonne, qui défile le long de la côte occidentale de cette Iſle : l'aîle gauche, qu'on connoît mieux, & qu'on appelle *l'aîle orientale*, tire vers l'Orient, gagne la mer du Nord vers le cap du Nord, deſcend le long de toute la côte de Norwege ; de ſorte qu'une diviſion de cette derniere colonne côtoie en droiture la Norwege, juſqu'à ce qu'elle tombe par le détroit du Sund dans la mer Baltique ; & que l'autre diviſion, arrivée à la pointe du Nord du Jutland, ſe diviſe encore en deux, dont l'une défilant le long de la côte orientale du Jutland, ſe réunit par les Belts avec celle de la mer Baltique ; pendant que l'autre, deſcendant à l'Occident de ce même pays, & côtoyant le Sleſwick, le Holſtein, l'Evêché de Brême, & la Friſe, ſe jette par le Texel & le Wlie dans le Zuyderzée, & l'ayant parcouru, s'en retourne dans la mer du Nord.

La ſeconde grande diviſion, qui eſt la diviſion occidentale de l'aîle orientale, ſe détourne vers l'Occident, va droit aux Iſles de Hitland ou Schetland, & aux Orcades, & vers l'Ecoſſe, dont elle remplit les bancs, les bayes & les anſes, où elle ſe diviſe de nouveau en deux colonnes, dont l'une après être deſcendue le long de la côte orientale, raſe le cap de Buchanneſſ, la côte d'Aberdéen ; elle va de-là au Sud, & paſſe au Nord du Tay, & de-là devant Dumbar, où les Pêcheurs du Tay en prennent des quantités conſidérables qu'ils vendent à Edimbourg ; elle ſe plonge enſuite, faiſant un détour devant les côtes fort élevées de Saint-Tabbs & de Berwick. Cette colonne reparoît ſous Scarborough, ſe reſſerre ſur les bancs de Yarmouth, proche l'Angleterre, paſſe de-là à l'embouchure de la Tamiſe, où les Harengs tombent en partage aux Pêcheries de Londres, de Foulkſtone, de Dower & de Sandwich, qui en fourniſſent la ville de Londres, & les autres, ſituées le long de la Tamiſe, de même que les côtes de Kent & de Suſſex : il ſe détache pendant ce tour des troupes conſidérables de Harengs qui vont ſur les côtes de

Friſe,

Friſe, de Hollande, de Zélande, du Brabant, de la Flandre & de la France : la ſeconde colonne de cette diviſion tombe en partage aux Ecoſſois du côté de l'Occident ou des Iſles Weſternes, & les Négociants de Glaſcow, d'Ayr & de Galloway, en prennent beaucoup.

L'Irlande ſe trouve auſſi alors environnée de tous côtés de Harengs ; auſſi les Pêcheurs de Londonderry, ceux de Belfaſt, de Carrickfergus, de Dublin, en prennent tant qu'ils peuvent, ainſi que ceux de Lewes & des Iſles Weſternes, qui les pourſuivent juſqu'à ce qu'ils ayent atteint la mer de Saverne ou canal de Briſtol, & là ils tombent dans les filets des habitants de Devonshire, qui, joints à d'autres Pêcheurs, les pourſuivent depuis Minhead juſqu'à Barnſtaple, Beddiford, & delà juſqu'aux Villes de Cornwall. Les Négociants de Pembrock, & de toute la côte méridionale de Galles, en prennent auſſi des quantités prodigieuſes ; enfin toutes ces diviſions de la ſeconde grande colonne s'étant réunies dans la Manche, ce Poiſſon ſe perd de vue, ſans que juſqu'à préſent on ait pu découvrir ce qu'il devient.

La ſaiſon où les Harengs frayent en différents parages, & la prodigieuſe multiplication de ces Poiſſons, m'ont paru des points aſſez intéreſſants de leur hiſtoire pour être compris dans les conſidérations qui nous occupent préſentement.

§. 2. *Des ſaiſons où les Harengs frayent en différents parages, & de la prodigieuſe multiplication de ces Poiſſons.*

Pendant que nous ſommes occupés de conſidérations générales ſur les Harengs, il me paroît convenable de dire quelque choſe d'un point intéreſſant de leur Hiſtoire, d'autant qu'on a déja vu, & on le verra encore mieux par la ſuite, que cette circonſtance influe beaucoup ſur leur qualité : on ſent bien que je veux parler de leur frai ou de la multiplication de leur eſpece par les œufs.

Nous avons dit en parlant du Saumon & des Truites, que ces Poiſſons ne frayent pas tous dans le même temps ; il en eſt de même des Harengs. On a aſſez généralement remarqué, que dans les années où l'air eſt doux, ils frayent plutôt que quand la ſaiſon a été très-froide ; quelquefois, par exemple, on pêche beaucoup de Harengs gais au commencement de Décembre, pendant que dans d'autres années on en trouve encore beaucoup de pleins en Janvier : ceci regarde le général ; mais ſi on examine les Harengs plus en détail, on remarquera qu'il y en a qui frayent beaucoup plutôt que les autres ; ce qui fait que dans le courant d'Octobre, lorſque preſque tous les Harengs qui entrent dans la Manche ſont pleins, on en trouve de gais.

Quelques Pêcheurs prétendent, que dans la mer d'Angleterre la ſaiſon du frai (*) eſt en Octobre ; cela peut être pour quelques-uns, puiſqu'on en prend de gais avec les pleins, mais non pas pour le plus grand nombre ; ce qui fait que beaucoup de Pêcheurs aſſurent que les Harengs frayent rarement aux côtes de Yarmouth, ſoit que les eaux y ſoient trop profondes, ou que les Harengs y arrivent avant que les œufs ſoient bien formés ; car on verra dans la ſuite, que les Harengs qu'on prend à Hitland & aux Orcades, n'ont que peu de laite, ou de petits œufs confus & mal formés ; ce qui a fait dire qu'on n'y prenoit que des Harengs gais. La laite & les œufs ſont mieux formés à Yarmouth, pas auſſi-bien cependant que dans la Manche, ſurtout vers le mois de Décembre.

Néanmoins, vers la mi Novembre, on prend à Yarmouth des Harengs qui ſont vuides, pas à la vérité en auſſi grande quantité que dans la Manche, où quelquefois on en voit de gais dès la mi-Octobre, & pluſieurs prétendent que ceux-là ne viennent pas de Yarmouth.

Le ſentiment commun eſt, que les Harengs ne font qu'une ponte chaque année, & on penſe qu'ils viennent dans nos mers pour y frayer.

Il eſt vrai qu'il réſulte inconteſtablement des obſervations, qu'on a faites dans la Manche ; que les Harengs frayent ſur nos côtes, & l'état où l'on trouve les œufs dans les Harengs qu'on prend à Hitland, comparés à celui de ceux qu'on prend à Yarmouth, puis dans la Manche, ſemble effectivement établir que les Harengs viennent dans nos mers pour frayer ; néanmoins quand on conſidere l'immenſe quantité de ce Poiſſon qui ſort du Nord, on eſt porté à croire qu'il y en a qui y frayent : il en eſt peut-être comme des Abeilles qui ſe multiplient dans leur ruche, d'où il ſort des eſſaims quand la population eſt trop nombreuſe : il eſt vrai qu'un Hareng contient beaucoup d'œufs ; mais que l'on conſidere la conſommation énorme qu'en font les Baleines, les Requins, les Marſouins, les Cabillaux, & quantité d'autres Poiſſons moins gros qui en font leur pâture ; & outre ces gros Poiſſons, combien y en a-t-il de petits qui chaſſent les Harengs, qu'on doit regarder comme un mets délicieux pour preſque tous les Poiſſons, puiſqu'ils fourniſſent aux Pêcheurs aux haims, le meilleur appât qu'ils puiſſent employer.

On peut joindre à cela la deſtruction qu'en font les Oiſeaux marins, qui ſuivent en grand nombre les bancs de Harengs, pour attraper ceux qui s'approchent de la ſuperficie de l'eau.

(*) Je crois qu'il eſt plus exact de dire *de la fraye* ; & ſi je dis *du frai*, c'eſt pour me conformer à ce qui eſt plus d'uſage dans les Ports : ceci étant bien entendu la choſe devient indifférente.

Enfin, quelle immenſe quantité en prennent les Pêcheurs depuis leur départ du Nord juſqu'à leur retour! En conſidérant ces différentes cauſes de deſtruction, on ne peut s'empêcher d'être ſurpris que cette eſpece de Poiſſon ſubſiſte & paroiſſe tous les ans en ſi grand nombre dans nos mers. (**)

Les Pêcheurs de la Manche diſent, que quand les Harengs ſont prêts à frayer, les œufs des femelles ſont ſanguinolents & la laite des mâles fluide, preſque comme du lait.

Les Harengs entrent quelquefois en ſi grande quantité dans la Manche, qu'ils reſſemblent aux flots d'une mer agitée; c'eſt ce que les Pêcheurs nomment des lits ou bouillons de Harengs: quand les filets donnent dans ces bouillons, il arrive quelquefois qu'ils ſont tellement chargés de Poiſſons qu'ils rompent & coulent bas.

Les Pêcheurs prétendent que les Harengs ſe raſſemblent ainſi pour frayer; néanmoins on rencontre de ces bancs formés de Harengs gais qui ſe ſont déja déchargés de leurs œufs.

Ces Poiſſons vont toujours de compagnie; ainſi il eſt aſſez naturel de penſer, qu'un banc conſidérable qui s'engage dans la Manche, doit y être plus ſerré qu'en pleine mer, parce que la Manche a moins d'étendue; cependant je ne nie pas que la circonſtance de la fraye ne contribue à les raſſembler.

On aſſure que, dans les endroits où il ſe raſſemble beaucoup de Poiſſon pour frayer, on apperçoit à la ſurface de l'eau une eſpece d'écume, que les Pêcheurs nomment le *Graiſſin*; on le voit, dit-on, dans la Manche, principalement vers les bords, rarement au milieu, & encore plus rarement à Yarmouth.

Ce ſont des faits qu'il ne m'a pas été poſſible de vérifier; mais l'idée que les Pêcheurs ont de la façon de frayer des Harengs, eſt aſſez ſinguliere pour que je la rapporte, ſans néanmoins être diſpoſé à l'adopter.

Les Pêcheurs prétendent que les femelles jettent en pleine eau leurs œufs, & les mâles leur laite, dont une partie féconde les œufs, & l'autre ſe porte à la ſuperficie, où elle forme le graiſſin, & que les œufs fécondés tombent au fond; enfin, que dans cette opération les Harengs bondiſſent auprès de la ſurface de l'eau.

Je m'abſtiendrai de nier que le Graiſſin ſoit produit par la laite des mâles, quoiqu'on pût imaginer qu'il le ſeroit par une mucoſité qui ſe détache d'un grand nombre de Poiſſons qui ſe ramaſſent en un même endroit, & qui s'y agitent beaucoup, comme on voit l'eau des mares ſe couvrir d'une eſpéce de crême, lorſqu'un nombre de pigeons ou d'autres oiſeaux s'y ſont baignés; mais en accordant aux Pêcheurs que le Graiſſin eſt produit par une portion de la laite des mâles, l'idée des Pêcheurs ſur la façon de frayer des Harengs, n'eſt guere d'accord avec ce que croient la plûpart des Naturaliſtes, qui penſent que les femelles dépoſent leurs œufs au fond de l'eau, & que les mâles qui les ſuivent les arroſent de leur laite: on dira peut-être que cette laite, qui eſt plus abondante qu'il n'eſt néceſſaire, ſe porte à la ſurface de l'eau & forme le Graiſſin; cette idée ſe rapprocheroit de ce qu'on penſe ordinairement ſur la fécondation des œufs des Poiſſons, ſans beaucoup s'écarter de ce que penſent les Pêcheurs; néanmoins nous ne la rapportons, que pour engager les Naturaliſtes qui habitent les bords de la Manche, à eſſayer d'éclaircir cet objet intéreſſant, pour diſſiper les nuages qui nous empêchent de prendre une idée préciſe de la fécondation des œufs des Poiſſons.

Quoi qu'il en ſoit, il paroît certain que dans la Manche beaucoup de Harengs commencent à frayer vers le 25 Novembre, quoique, en certaines années, il ſe trouve encore des Harengs pleins en Février.

Suivant pluſieurs Pêcheurs, les œufs éclo-ſent peu de temps après qu'ils ont été jettés par les femelles; & ils diſent, que dans les beaux temps d'hiver on apperçoit ſur la côte, & le long du rivage, une multitude de Poiſſons preſqu'imperceptibles. Un Parquier a aſſuré M. le Teſtu, que, dans certaines années, il en pêchoit beaucoup qui étoient un peu plus gros & qui faiſoient un mets très-délicat. Ces Poiſſons groſſiſſent ſans doute; & dès le mois de Mars, on prend beaucoup de petits Harengs qui n'ont que 3 à 4 pouces de longueur; c'eſt ce qu'on appelle *fretin de Hareng*, *Harengus parvulus ſive non natus*. Quoiqu'il y en ait de bien des grandeurs différentes, je me contenterai d'en repréſenter un, *Pl.* XVI, *fig.* 1: on en prend de pleins paniers dans les parcs, & il eſt permis de les vendre: il eſt défendu d'expoſer ceux qui ſont pris dans les filets, & l'on prétend que les Parquiers en achetent pour les vendre, comme provenant de leur pêche. On regarde ces petits Poiſſons comme étant produits par les bouillons qui ont frayé les premiers: le Sprat, *Pl.* XVI, *fig.* 2, dont nous parlerons dans la ſuite, eſt peut-être de ce genre, & j'eſpere faire voir dans la ſuite qu'il s'en trouve parmi les petits Poiſſons qu'on nomme la *Menuiſe*; enfin beaucoup de Pêcheurs aſſurent, qu'au commencement de la Harengaiſon les Harengs ſont plus petits qu'à la fin.

Après ces conſidérations générales, il eſt à propos de faire connoître le Poiſſon qui fixe maintenant notre attention, ou l'eſpece de Hareng, qui fait une branche conſidérable de commerce, & dont pour cette raiſon nous devons principalement nous occuper.

(**) Ce qui engage encore à croire que les Harengs frayent dans le Nord, c'eſt que les premiers qu'on y pêche ſont moins gros que ceux qu'on prend dans la ſuite.

Article Second.

Description d'un Hareng plein.

Le Hareng dont nous allons donner la description, étoit d'une belle taille, puisqu'il avoit 10 pouces de longueur totale, *A R*, *Pl.* IV; la plûpart n'ont que 8 à 9 pouces de longueur: celui que nous allons décrire, n'est cependant pas des plus grands, puisque quelquefois il s'en prend qui ont 11 pouces.

La tête des Harengs est comprimée par les côtés; & quand les mâchoires sont rapprochées l'une de l'autre, le museau paroît pointu.

La gueule est néanmoins assez grande, & la mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure, qui est accompagnée d'un feuillet cartilagineux très-mince *P*, qui, se couchant sur les côtés du museau, ne paroît presque pas quand la gueule est fermée; cependant elle empêche d'appercevoir toute l'étendue de l'ouverture de la gueule; mais quand les mâchoires s'écartent, ce feuillet donne au museau une singuliere forme.

L'os du front est un peu applati, ce qui contribue à faire paroître le museau pointu.

Les yeux sont assez grands, vifs, ronds, élevés vers le sommet de la tête; la prunelle est bleu foncé, tirant au noir; l'iris est blanc & argenté quand le Poisson sort de l'eau; mais ensuite il rougit, ce qui indique qu'il n'est pas très-frais. Du centre de l'œil, au bout du museau, il y a à peu près 11 lignes & demie: entre l'œil & le bout du museau sont les ouvertures des narines, qui ne sont pas fort apparentes.

Il y a quatre branchies de chaque côté, & l'ouverture des ouies est très-dilatée.

Les opercules ne sont point couvertes d'écailles, mais d'une membrane mince, lisse, brillante & argentée; quelquefois on y apperçoit des taches rouges ou violettes qui ont beaucoup d'éclat; ces opercules sont formées de plusieurs feuillets cartilagineux, minces & flexibles, recouverts par la membrane dont nous venons de parler.

Depuis le bout *A* du museau jusqu'aux bords des opercules des ouies en *B*, il y a 20 à 21 lignes.

Les mâchoires qui n'ont point de lévres, sont bordées de dents courtes & déliées qui s'inclinent vers le gosier, ce qu'on sent en passant le doigt dessus; & elles sont plus sensibles à la pointe des mâchoires que vers le fond de la gueule, où les aspérités sont peu considérables.

L'origine de la langue ou sa racine se divise en deux parties, entre lesquelles est l'œsophage; à cet endroit, elle est épaisse & unie avec la mâchoire de dessous par un ligament. La langue s'étrecit en devant; cette partie, qui forme une pointe mousse, est mobile.

Le dessus de la langue, ainsi que le palais, sont garnis d'aspérités.

Le bout du museau est noirâtre, ainsi que l'intérieur de la gueule: quelques-uns l'ont beaucoup plus noire que d'autres, & pour cette raison on les nomme *noir-bec*.

Le dos, & principalement le ventre, font des courbes en sens contraire plus ou moins considérables, suivant que les Poissons sont plus ou moins gras, plus ou moins remplis d'œufs, de laite ou d'aliments.

A quelques Harengs gais, fort maigres, le dos est tout droit, même un peu courbé vers le bas, & le ventre n'est pas à beaucoup près aussi saillant qu'aux autres.

Les écailles se recouvrent les unes les autres comme les ardoises sur un toît; elles sont assez grandes, fort minces, les unes rondes, les autres ovales, d'autres angulaires, sur-tout auprès des articulations des ailerons & des nageoires, ainsi qu'à la partie tranchante du ventre: elles sont si exactement appliquées les unes sur les autres, que soit qu'on passe le doigt de la tête vers la queue, ou de la queue vers la tête, on ne sent rien qui l'arrête, excepté à la partie tranchante du ventre, depuis les nageoires ventrales jusqu'au gosier: j'en parlerai dans la suite.

Les écailles se détachent très-aisément de la peau, qui est épaisse, argentée & mouchetée; au sortir de l'eau, elles sont brillantes, & chatoyent ou réfléchissent différentes couleurs, comme la nacre de perle.

Le dos est bleu ou verdâtre très-brillant; mais quand il y a du temps que le Hareng est pêché, ces couleurs se ternissent, & l'argenté des côtés perd de son éclat; au reste on n'apperçoit point de taches comme au Saumon & aux Truites; quelquefois seulement on en voit auprès des opercules, de dorées qui sont fort brillantes.

Les rayes que la plûpart des Poissons ont sur les côtés, sont à peine sensibles aux Harengs; j'avoue même que je n'ai pu les distinguer sur des Harengs achetés au marché: lorsqu'elles m'ont été sensibles, elles m'ont paru presque droites, paralleles au dos dont elles étoient plus rapprochées que du ventre, & elles sembloient formées par des points.

Je me rappellois bien d'avoir fait ces observations au bord de la mer ; mais comme je ne pouvois les vérifier sur les Poissons que j'achetois au marché, je priai M. le Testu, Trésorier des Invalides de la Marine au Port de Dieppe, d'examiner avec attention ces raies latérales sur des Poissons nouvellement pêchés : il m'a écrit, que ces raies latérales qui s'étendent depuis le derriere des ouies jusqu'à l'aîleron de la queue, sont plus aisées à appercevoir aux Harengs nouvellement pêchés, qu'aux autres ; elles semblent, dit-il, formées par de petits points noirs, qui se remarquent plus difficilement quand les Harengs ont perdu leurs écailles, parce que la peau de ce Poisson est parsemée de petits points, assez semblables à ceux qui désignent les raies latérales sur ceux qui ont leurs écailles, d'autant que ces marques de la peau s'étendent suivant la longueur du Poisson. Quand le Hareng commence à se dessécher les raies latérales paroissent en creux comme formées par un trait de burin : nous avons fait cette remarque en parlant d'autres Poissons.

A l'égard des petites dents ou de l'espece de petite scie, qu'on sent en passant le doigt à la partie tranchante du ventre de ces Poissons, depuis les nageoires ventrales jusqu'à celles des ouies, M. le Testu me marque que cette partie est fortifiée par des écailles plus dures que les autres, & que ces écailles ayant une forme triangulaire, & étant couchées les unes sur les autres, l'angle en est un peu saillant, & incliné vers la queue du Poisson ; ce qui forme les petites dents qu'on sent en passant le doigt dans un sens & point dans l'autre.

M. Fougeroux de Blaveau, Capitaine d'Infanterie, & Ingénieur ordinaire du Roi, qui, étant en résidence à Boulogne, m'a fait part de plusieurs choses intéressantes sur le Hareng, prétend, qu'outre ces écailles il y a des arêtes très-fines qui percent la peau de ce Poisson, & forment entre les écailles de petits crochets : j'aurai occasion dans la suite de développer cette idée ; mais je reprends la description des parties extérieures du Hareng.

L'anus *G* qui est à 6 pouces & demi du museau, n'est presque pas apparent.

Les aîlerons du dos & du ventre sont blancs, minces & transparents ; celui seulement de la queue est gris.

Il n'y a qu'un aîleron *C D E* sur le dos ; le commencement *C* de cet aîleron est à 4 pouces & demi de l'extrémité *A* du museau ; l'étendue *C D* de cet aîleron à son attache au corps, est de 15 lignes ; il est formé de 16 à 17 rayons, la plûpart branchus à leur extrémité ; la longueur du plus long rayon, qui est vers l'avant, est de 11 à 12 lignes ; les autres diminuent de longueur en s'approchant de l'arriere. Il y a de *D* en *F*, où est le commencement de l'aîleron de la queue, un peu moins de 3 pouces.

Comme cet aîleron de la queue est fourchu ou fort échancré, les rayons du milieu *Q R* qui répondent à l'angle rentrant, n'ont que 6 à 7 lignes de longueur, & ceux des bords *F R* ont 19 à 20 lignes ; quand on l'épanouit, sans le déchirer, il y a d'une pointe à l'autre 2 pouces : à une ligne de l'anus *G*, vers l'arriere, commence un aîleron, qui a de *G* en *H* à son attache au corps, un peu plus d'un pouce ; il est formé par un nombre de rayons très-déliés qui sont tous inclinés vers l'arriere : le plus long rayon *G* a environ 5 lignes de longueur.

L'articulation *K* des nageoires branchiales est presque à l'à-plomb de l'extrémité de l'opercule des ouies ou à un peu moins de deux pouces du museau ; elle est formée à peu près par 16 ou 17 rayons, & se termine en pointe ; le plus long rayon *K L* a 15 lignes de longueur.

A un peu plus de 5 pouces du museau *A* est l'articulation *M* des nageoires du ventre ; elles sont plus petites & plus minces que celles des ouies ; chacune est formée à peu près de 9 à 10 rayons, dont le plus long a environ 10 lignes de *M* en *N*.

A l'attache des aîlerons au corps, les écailles sont obliques & se terminent en pointe, à peu près comme nous l'avons représenté *Pl.* II, *fig.* 2 *&* 3.

Après avoir exposé la position des parties des Harengs, suivant leur longueur, il convient, pour donner une idée de la forme de ce Poisson, de désigner son épaisseur verticale, prise en différents endroits ; vis-à-vis le centre de l'œil *O*, elle s'est trouvée de 14 lignes ; à l'à-plomb de *B*, vis-à-vis le bord de l'opercule des ouies, 20 lignes ; de *C* en *M*, derriere l'aîleron du dos, 22 à 23 lignes ; à l'à-plomb de l'anus *G* 15 à 16 lignes ; à l'à-plomb de *F* 8 à 9 lignes.

La plus grande épaisseur horizontale de ce Poisson, prise au dos, est de 12 à 13 lignes.

Pour dire quelque chose des parties intérieures, je me contenterai de faire remarquer

1°. Que les os qui forment la tête, contiennent les fosses orbitaires, & forment par un allongement le palais ou la mâchoire supérieure ; on apperçoit au fond de la gueule deux apophyses, entre lesquelles est une espece de crémaillere d'environ 2 lignes de longueur, dont les pointes ou dents sont inclinées vers l'arriere. La mâchoire inférieure lui est articulée ; elle est formée de plusieurs pieces, jointes les unes aux autres par des cartilages : derriere cet os de la tête est la colonne de l'épine, qui est formée de plus de 50 vertèbres ; de chacune des 16 premieres qui répondent à la capacité de l'abdomen partent des especes d'apophyses ou arêtes au nombre de 5 : deux plus grandes que les autres *a a*, forment par leur courbure la

capacit

pacité de l'abdomen. Presque du même endroit, & de la partie cartilagineuse qui est entre chaque vertèbre, partent d'autres arêtes *c*, plus fines & plus courtes que les autres; elles se recourbent vers le haut; enfin il part encore des mêmes vertèbres des arêtes ou apophyses sus-épineuses très-fines *d*, qui s'élevent perpendiculairement vers le dos, & toutes ces arêtes se perdent par leur extrémité pointue dans les chairs.

Toutes les autres vertèbres, jusqu'à la queue, n'ont que deux apophyses, l'une sus-épineuse *e*, l'autre sous épineuse *f*, qui sont fourchues ou doubles par le bas qui embrasse la vertèbre, puis ne forme plus qu'une arête qui se perd dans les chairs; toutes forment une courbe, s'inclinant vers l'arriere; mais je ferai remarquer, que toutes les apophyses sus-épineuses sont à peu près d'égale longueur, au lieu que les sous-épineuses *f* vont en augmentant de longueur depuis les côtes jusqu'à la queue.

Comme je ne me suis jamais proposé de donner une anatomie exacte des Poissons, je ne parlerai point de l'articulation des aîlerons & des nageoires, d'autant que je suis entré à ce sujet, au commencement de la premiere Section, dans des détails suffisants; mais outre les arêtes qui dépendent des aîlerons, & celles qui partent de l'épine, dont nous venons de parler, il y en a de répandues dans les chairs; je me contenterai de parler de celles qui se trouvent sous le ventre, à la partie comprise entre les nageoires des ouies & celle du ventre, parce qu'elles contribuent à rendre cette partie rude au toucher. M. de Blaveau a remarqué qu'en cet endroit, il y a dans l'épaisseur de la peau, des arêtes au nombre de dix-huit ou environ qui sont courbes; & ces arêtes se rapprochant des deux côtés par leur bout d'en bas, embrassent exactement la capacité du ventre, & forment à leur extrémité, qui excede les écailles, de petits crochets, dont la pointe est tournée du côté de la queue, & que l'on sent quand on passe en cet endroit le doigt de la queue vers la tête.

La remarque de M. de Blaveau m'a engagé à chercher ces arêtes, auxquelles je n'avois pas fait assez d'attention: j'en ai effectivement apperçu dans l'épaisseur de la peau qui se terminoient par un petit crochet; mais ni moi ni M. le Testu, n'avons apperçu le crochet qu'aux endroits où nous avions enlevé les écailles & entamé la peau; il m'a seulement paru que la plûpart de ces arêtes *g h* se joignoient & se soudoient par la pointe, pendant que d'autres s'étoient soudées à des écailles; & je crois que les écailles triangulaires, dont j'ai parlé plus haut, forment avec la pointe des arêtes *g h* l'espece de scie qu'on remarque sous le ventre des Harengs; je crains seulement de m'être trompé sur les adhérences des arêtes les unes avec les autres, ou avec des écailles, parce que les Poissons que j'ai disséqués, étoient anciennement pêchés; cependant les ayant tenus plusieurs jours dans de l'eau, elles ne se sont point séparées, & M. le Testu croit qu'on peut suivre ces arêtes, qui se terminent par un crochet, jusqu'à la colonne de l'épine. M. de Blaveau n'est pas éloigné de le croire aussi.

A l'égard des viscères, les œufs & la laite rempliſſent la plus grande partie de l'abdomen. M. de Blaveau a éprouvé, que la laite d'un Hareng qui pesoit 5 onces 2 gros, pesoit seule 5 gros 4 grains: la vessie pneumatique qui est argentée se prolonge le long du dos, à peu près depuis l'œsophage jusqu'à l'anus, & l'on apperçoit un canal de communication qui se rend à l'estomach: le foie ainsi que la laite & les œufs, se partagent en deux lobes; à l'un des lobes du foie est attachée la vésicule du fiel, qui est grande; le fiel est vert; la rate est rougeâtre; l'estomach est allongé, épais, & comme charnu; & au bas on apperçoit des appendices vermiculaires en grand nombre; l'intestin se prolonge en ligne droite de l'estomach à l'anus.

Quand ce Poisson est nouvellement pêché, charnu & plein, sa chair est blanche, délicate & de très-bon goût, principalement celle des laités; peu à peu elle perd de sa blancheur, alors elle n'est pas à beaucoup près aussi agréable; néanmoins les Chasses-marée transportent les Harengs frais assez loin, & les vendent avantageusement; mais j'ai toujours trouvé une très-grande différence entre les Harengs qu'on mange à Paris, & ceux qu'on m'a servis dans les Ports de la Manche.

En disséquant des Harengs à la fin de Décembre, j'ai presque toujours trouvé des filets déliés, quelquefois en grand nombre, souvent roulés sur eux-mêmes comme une boucle de cheveux; quelquefois ils n'étoient rassemblés qu'au nombre de deux ou trois; il y en avoit de droits ou presque droits; assez souvent ils étoient en nombre considérable auprès du pilore ou auprès de l'anus; mais il y en a d'attachés à toute la longueur de l'intestin, à l'estomach, aux enveloppes des œufs & de la laite, & même à la vessie pneumatique: des Anatomistes que j'ai consultés sur cela, pensent que ce sont des vers; mais ni eux ni moi n'osons l'assurer: il faudroit être à portée d'examiner des Harengs sortant de l'eau, pour décider cette question; car on a peine à imaginer que presque tous les Harengs soient remplis d'une aussi grande quantité de vers.

§. 1. *Du Hareng Gai.*

Il n'est point question dans cet article d'un Poisson de différente espece que celui dont nous venons de donner une ample description; si sa tête paroît plus grosse si

ſon corps ſemble plus menu & plus allongé, comme on le voit ſur celui qui eſt repréſenté *Pl. IV*, c'eſt qu'il eſt vuide de laite & d'œufs, & que n'étant pas encore remis de la maladie de la fraie, il eſt maigre ; d'où il ſuit que ſa chair a perdu ſa délicateſſe, & qu'en le mangeant, on ne trouve preſque que des arêtes, ſur-tout quand il eſt ſalé, & en cet état c'eſt un très-mauvais manger : il eſt vrai que peu à peu il ſe rétablit de la maladie que la fraie lui a occaſionnée, qu'il reprend chair, & qu'après un certain temps il devient fort bon, quoiqu'il ſoit vuide d'œufs & de laite ; & pour cette raiſon il y a des Harengs gais beaucoup plus mauvais les uns que les autres : les Harengs qu'on nomme *Halbourgs* ſur les côtes de Normandie, ſont gros, quoiqu'ils n'ayent ni œufs ni laite ; mais les Harengs ordinaires qui ſe ſont rétablis de la maladie de la fraie, ne ſont pas communs, parce que la plûpart quittent nos côtes peu de temps après qu'ils ont jetté leur laite, ou qu'ils ſe ſont déchargés de leurs œufs. Comme les Harengs gais ſont mauvais étant frais, & encore plus étant ſalés, pour qu'ils ne trompent pas les acquéreurs, & qu'ils ne jettent pas un diſcrédit ſur les Harengs de la Manche, la pêche de ce Poiſſon a été défendue paſſé le dernier Décembre ; nous en parlerons dans la ſuite.

En jettant un coup-d'œil ſur la Planche IV, on appercevra ſenſiblement la différence qu'il y a entre un Hareng plein & un gai ; ce qui me diſpenſe d'inſiſter ſur la deſcription des Harengs gais, d'autant que je ſerai obligé d'y revenir quand je parlerai de la préparation des Harengs.

Nous avons dit dans la ſeconde Section, que bien des gens qui ſont à portée de prendre beaucoup de Saumons, penſoient que l'eau ſuffiſoit pour les nourrir, & nous avons détruit ce ſentiment en faiſant remarquer que la nature ne leur a pas donné des dents pour ne vivre que d'eau ; que d'ailleurs on avoit quelquefois trouvé dans leur eſtomach de très-petits Poiſſons & des cruſtacées ; qu'enfin on en prenoit avec des haims : nous en dirons autant des Harengs, qu'on prétend auſſi ne vivre que d'eau & de limon ; ſi cela étoit, à quoi leur ſerviroient leurs dents : mais de plus un Naturaliſte, nommé Neukrentz, aſſure avoir trouvé nombre de petits Crabes à moitié digérés dans l'eſtomach des Harengs.

Lewenhoeck aſſure avoir trouvé dans l'inteſtin de ce Poiſſon beaucoup d'œufs de différentes eſpeces de Poiſſons ; ainſi la queſtion eſt décidée pour les Harengs, comme elle l'a été pour les Saumons.

Il y a pluſieurs eſpeces de Poiſſons, tels que le Sprat, le Celan, l'Harengue de Provence, l'Harenguelle de Caen, l'Hertaud, l'Eſpraud, &c. qui confinent beaucoup avec les Harengs ; j'étois tenté d'en donner ici la deſcription ; mais comme ces différents Poiſſons ne fourniſſent que de petites Pêches, qui ne ſont pas auſſi intéreſſantes que celle du Hareng dont je viens de parler, qui fait un objet de commerce très-conſidérable, j'ai cru ne devoir pas interrompre ce qui regarde cet utile Poiſſon ; ainſi je vais parler de ſa pêche ; je reviendrai enſuite aux petits Poiſſons que je viens de nommer.

Article Troisieme.

Conſidérations générales ſur la Pêche du Hareng.

Il eſt certain que la pêche du Hareng mérite une attention particuliere, non-ſeulement parce que c'eſt de toutes les pêches de ſaiſon celle qui ſe pratique la premiere, mais encore parce qu'elle eſt des plus abondantes ; effectivement elle ſe fait en une infinité d'endroits, qu'elle fournit d'un excellent Poiſſon frais, qui, étant ſalé, forme une branche de commerce plus conſidérable, même que celle de la Morue, dont nous avons fait appercevoir les avantages à la premiere Section de cette ſeconde Partie de ce Traité ; auſſi les Hollandois la nomment *la Grande Pêche*, pendant que celle de la Baleine eſt dite *la Petite*.

Elle a été regardée comme ſi importante par Charles-Quint & Philippe II, qu'ils ont publié pluſieurs Ordonnances pour en régler la police : les Etats de Hollande y ont fait des changements ; mais pluſieurs des premieres Ordonnances s'exécutent encore aujourd'hui, & le ſoin de faire obſerver ces

Loix, où tout ce qui regarde la pêche eſt réglé avec la plus grande exactitude, eſt confié à un Comité, qui porte le titre de *College de la grande Pêche*. M. Allamant, célèbre Profeſſeur à Leyde, m'a marqué, que ces Loix forment une très-ample collection, parce qu'elles entrent dans les plus petits détails : j'aurai l'attention d'en rapporter quelques-uns quand l'occaſion s'en préſentera.

La pêche du Hareng, & les différentes préparations qu'on lui donne, occupent & font ſubſiſter un grand nombre de Citoyens de tout âge & de tout ſexe, & elle forme de bons Matelots ; de ſorte que quand on examine ſérieuſement combien cette pêche eſt avantageuſe aux Etats qui s'en occupent, & les richeſſes immenſes qu'elle a procurées à pluſieurs Nations, on ne peut s'empêcher de convenir qu'elle mérite une ſinguliere protection de la part du Gouvernement.

On penſe aſſez généralement que ce ſont les Hollandois qui ont commencé à faire des Pêches conſidérables de Harengs, & qu'ils la pratiquoient dès le douzieme ſiecle. On prétend encore que c'eſt un nommé Guillaume Beukelings, natif de Bierwlet dans la Flandre Hollandoiſe, qui imagina de ſaler les Harengs & de les mettre en quarts pour les conſerver & pouvoir les tranſporter dans les Pays les plus éloignés. Il mourut dit-on en 1397, & l'on prétend que l'Empereur Charles V étant dans les Pays-Bas, alla avec la Reine de Hongrie viſiter le tombeau de cet homme, qui avoit été plus utile à ſon pays par les richeſſes énormes qu'il avoit procurées à la Hollande, que s'il avoit conquis une grande Province ; cette démarche fait honneur au Souverain, qui a ſu donner des marques de ſon eſtime à un homme qui a été d'une ſi grande utilité à ſa patrie.

Cependant il y en a qui prétendent que les Hollandois ont été primés par les Baſques, qui, ſuivant eux, ont imaginé les premiers d'aller chercher ce Poiſſon vers le Nord ; & d'autres ajoutent que la pêche & la ſalaiſon du Hareng ſe faiſoient par les Dieppois dès le douzieme ſiecle. Je n'entreprendrai point d'approfondir cette queſtion ; mais pour établir que les Dieppois ſont depuis long-temps en poſſeſſion de cette pêche, je ferai remarquer que M. le Teſtu a eu entre les mains une Charte du Duc de Normandie, Guillaume le Conquérant, qui fait mention, que de ſon temps, au onzieme ſiecle, les bâtiments Dieppois, nommés *grands Drogueurs*, alloient au Nord pêcher le Hareng dès le mois de Juillet, & l'apportoient ſalé dans des quarts ou barils. Depuis le milieu du dix-ſeptieme ſiecle, beaucoup s'étoient fixés à aller à Yarmouth, & depuis dix ou douze ans les Pêcheurs éprouvant des avaries conſidérables par les chiens de mer qui déchiroient leurs filets, ils n'envoient plus gueres dans ces parages que trente ou quarante bateaux, qui font rarement plus d'un voyage, afin de ſe rendre à temps pour faire leur pêche dans la Manche.

Je m'abſtiendrai donc de diſcuter ces différents ſentiments qui influent peu ſur l'objet d'utilité qui doit fixer mon attention ; prenant les choſes dans l'état où elles ſont, on peut dire, à l'égard de ce qui regarde notre

continent, que les Anglois, les Hollandois, & les François, s'occupent de la pêche du Hareng : peu d'Anglois & de François vont au Nord ; les Hollandois ſont en quelque façon ſeuls en poſſeſſion de cette pêche. Quoique les trois Nations que nous venons de nommer, faſſent la pêche à Yarmouth, elle eſt particuliérement pratiquée par les Anglois, qui ont le Poiſſon à leur côte : les hauts Normands prennent le Hareng dans la Manche, & les Bretons dans leur Province.

Nous nous propoſons de détailler ces différentes pêches dans autant d'articles ; mais il convient de parler de quelques points particuliers qui ont également leur application aux Pêches qui ſe pratiquent dans les différents parages que nous venons de nommer, d'autant que ces préliminaires mettront en état de traiter des différentes Pêches plus en bref & avec plus de clarté.

Je vais commencer par faire connoître les différents bâtiments que les Hollandois, les Anglois & les François emploient pour cette pêche, tant au Nord qu'à Yarmouth, & dans la Manche.

§. 1. *Des principaux Bâtiments qu'emploient les Hollandois, les Anglois & les François, pour la Pêche des Harengs qu'ils font au Nord, à Yarmouth, ou dans la Manche.*

Les François qui pêchent dans la Manche, emploient pour le Hareng tous les bâtiments qui ſont d'uſage ſur la côte pendant toute l'année, tant pour les pêches aux cordes qu'aux filets ; ainſi que nous l'avons rapporté à la premiere Partie, premiere & ſeconde Section : la plûpart de ces bateaux ſe reſſemblent à beaucoup d'égards ; néanmoins comme on les conſtruit en différents Ports, ils ont des formes un peu différentes : je dis des formes & non pas des dimenſions ; car dans chaque eſpece on en fait de plus grands les uns que les autres. On leur a auſſi donné différents noms, comme pour Dieppe & les environs, *les Caravelles*, *grands Poltois*, *grandes Quenouilles*, *gros Cordiers*, *grands Drogueurs* & *Gondoles*. Les *barques longues* de Dunkerque, les *Clincarts* de Saint-Valery, les *Bateaux* de Boulogne, de la Somme, de Cayeux, du Tréport, *les Warneteurs* du petit Veule, *les Biſcayennes*, &c.

Comme à la premiere Section de la premiere Partie, à l'occaſion de la Pêche aux haims, j'ai repréſenté ſur les Planches XI & XII pluſieurs de ces bâtiments, & donné la deſcription de preſque tous, je me trouve dans le cas de beaucoup abréger ce qui regarde ces bâtiments, tant pour le diſcours que pour les plans.

Lorſque les Pêcheurs de la Manche ont les Harengs près de leurs côtes, ils ſe ſervent de la plûpart des bateaux que nous venons de nommer ; mais à meſure que ces Poiſſons ſe portent au large, ils choiſiſſent les plus forts, & ceux qui ſont le plus en état de tenir la mer ; de ſorte que quand ils ont paſſé le demi-canal, ils ſe ſervent des gondoles ou grands drogueurs, *Pl. V*, *fig.* 3 : les bâtiments de cette eſpece, qui ſont d'une grandeur moyenne, ont 45 à 50 pieds de longueur de l'étrave à l'étambot ; 12 à 13 pieds de bau hors les membres ; 6 pieds de platte-varangue, 5 à 6 pieds de creux ſous le maître bau ; la préceinte eſt environ à 3 pieds au-deſſous du vibord : elles ſont toutes pontées, mais fort bas, en ſorte qu'elles ne peuvent gueres porter que trente tonneaux ; elles n'ont que deux mâts, le grand, qui eſt plus vers l'arriere que vers l'avant quand il n'y a point d'artimon, a 50 ou 55 pieds de hauteur : il eſt d'une ſeule piece, & porte une grande voile ſurmontée d'un hunier : le mât d'avant qui n'a que 30 ou 34 pieds de hauteur, ne porte qu'une voile, qu'on appelle la *Miſaine* ou le *Bourſet*.

La grande vergue, qui a 26 ou 28 pieds de longueur eſt placée aux deux tiers de la hauteur du grand mât ; le reſte eſt pour le hunier ; la longueur de ſa vergue eſt de 20 pieds, celle de miſaine a de 22 à 23 pieds, celle de l'artimont, quand il y en a un, 10 à 12 pieds ; toutes ces voiles ſont quarrées ; le tirant d'eau de ces gondoles en charge eſt de 7 à 8 pieds, & étant lege, n'ayant que leur leſt & leurs agrès de 5 à 6 pieds, le port des plus petites eſt de 20 à 25 tonneaux ; il y a à l'arriere un chandelier *A*, *fig.* 3, pour recevoir le mât quand on l'abat : on le nomme *le Gibet*.

Si outre ce que nous venons de dire, on ſe donne

donne la peine de conſulter ce qui eſt rapporté premiere Partie, premiere Section, *page* 41 & ſuivantes, je crois qu'on aura une idée ſuffiſante des bateaux Pêcheurs de la Manche, qui, comme nous l'avons dit, font tous la pêche dans le canal, les petits ſe tenant près des côtes, pendant que les plus gros vont s'établir à mi-canal ou près des côtes d'Angleterre; les Pêcheurs qui vont faire la pêche à Yarmouth, ſe ſervent auſſi de grandes gondoles ou de grands drogueurs du port de 60 à 80 tonneaux.

D'autres, principalement les bas-Normands, vont avec d'aſſez gros bâtiments s'établir par le travers d'Oxford & de Thanet.

Enfin lorſque les François vont chercher les Harengs au Nord, ils ſe ſervent des mêmes bâtiments qu'à Yarmouth, ou bien ils prennent ceux qui leur ſervent pour la pêche de la Morue; ſur quoi on peut conſulter ce qui eſt dit, IIe Partie, premiere Section, *Pl.* XI & XIV.

Les Hollandois qui vont faire la pêche à Yarmouth, ſe ſervent ſouvent de dogres, *Pl.* V, *fig.* 1, ou de corves qui en different peu; les uns & les autres ſont à peu près de la force des grandes gondoles ou des grands drogueurs François; mais communément ils font la pêche à Yarmouth avec les bâtiments dont ils ſe ſont ſervis au Nord, qui ſont les mêmes corves & dogres qui leur ſervent pour la pêche de la Morue, ſoit à Terre-Neuve, ſoit ſur le Doggers'-bank: ils ont toujours avec eux une flûte de deux cents tonneaux, *Pl. VII*, *fig.* 1, pour ſervir d'hôpital, & de petits bâtiments légers & bons voiliers, tels que le Schut, *Pl. V*, *fig.* 2, ou le Spreck, *Pl. VI*, *fig.* 2, qui leur ſervent d'allege pour tranſporter les Harengs en Hollande auſſi-tôt qu'ils ſont mis au ſel.

Les Pêcheurs Anglois qui ſont dans les Ports le long de la Manche, y pêchent avec des bateaux à peu près ſemblables à ceux des François; mais ils s'occupent beaucoup plus de la pêche qu'on appelle de *Yarmouth*: comme elle ſe pratique le long de leur côte, ils y emploient un nombre prodigieux de petits bâtiments de toutes ſortes de conſtructions; les uns qu'ils nomment *Quaiches*, reſſemblent aſſez aux caravelles Françoiſes, *Pl.* VI, *fig.* 1; d'autres aux quenouilles: ils les appellent *Boot* ou *Malbour*. Ils ont, ainſi que les Hollandois, de grands bateaux ou doubles chaloupes, *Pl.* VII, *fig.* 2; de petits heux, *fig.* 5; des ſmacks, *fig.* 4; des yachts, *Pl.* V, *fig.* 4 *&* *Pl.* VII, *fig.* 3, &c.

Ceux qui vont au Nord, & c'eſt en petit nombre, ſe ſervent de ces derniers bâtiments, mais plus grands. Nous avons repréſenté, *Pl.* V, *fig.* 4, un yacht, qui, outre ſa grande voile en baume, a une trinquette; & pluſieurs fois, celui *Pl.* VII, *fig.* 3, porte un petit hunier.

Comme ils interdiſent aux étrangers une certaine étendue de pêche le long de leur côte qu'ils ſe réſervent; ils arment en guerre pour ſe la conſerver quelques bâtiments garde-pêche, telle que la frégate, *Pl.* VI, *fig.* 3, ou le yacht, même Planche, *fig.* 4.

Il convient que les Pêcheurs ſoient inſtruits des ſaiſons où l'on ſe porte en tel ou tel parage pour faire la pêche du Hareng, & aſſurément ces connoiſſances doivent précéder les détails où nous nous propoſons d'entrer ſur la façon de pêcher.

§. 2. *Des Saiſons où l'on trouve les Harengs en différents parages, & des variations qui arivent dans la route de ces Poiſſons.*

Dès le commencement du printemps, les habitants du Nord prennent beaucoup de Harengs dans leurs parages: nous avons dit dans les conſidérations générales, qu'on va en Juin & Juillet chercher les Harengs à la hauteur des Orcades, près les Iſles de Schetland ou Hitland. Les Pêcheurs s'établiſſent en Septembre & Octobre à l'entrée de la mer d'Allemagne & aux côtes du Nord de l'Angleterre; ce qu'on appelle *la pêche d'Yarmouth*; & ayant fini cette pêche, ils ſuivent ce Poiſſon dans la Manche en Octobre, Novembre & Décembre; d'où il ſuit, en nous renfermant dans ce qui nous intéreſſe préſentement, que les Harengs viennent du Nord par les Orcades, & qu'après avoir paru aux côtes de Norwege, ils traverſent les mers du Nord pour ſe rendre au Nord de l'Ecoſſe & de l'Angleterre; qu'ils entrent enſuite par le Pas de Calais dans la Manche, où la plus grande partie frayent, puis ils diſparoiſſent, & pluſieurs croient qu'ils retournent au Nord par les côtes de l'Irlande.

On peut ſe rappeller que nous avons dit dans la Section de la Morue, qu'on pêche des Harengs dans l'Amérique ſeptentrionale, où les Pêcheurs de Morue eſſayent d'en prendre pour amorcer leurs haims, & ils en prennent dans la grande baye à mi-canal, en dérivant avec leurs bateaux capelaniers.

Ayant obſervé que les Harengs s'écartent du Nord vers les mois d'Avril ou de Mai, les Hollandois alloient autrefois les chercher juſqu'aux environs de l'Iſle de Helygeland, & près les côtes de Norwege dans la mer du Nord; mais y ayant fait pluſieurs pêches médiocres, ils partent maintenant dans le mois de Juin pour aller à leur rencontre depuis la hauteur de Hitland ou Schetland, juſqu'à Newcaſtle.

On verra, lorſque nous parlerons des pêches dans le Nord, que les Hollandois ne commencent jamais leur pêche plutôt que le 23 Juin, prétendant qu'avant ce temps les Harengs ne ſont pas de bonne qualité; peut-être cette police a-t-elle eu pour objet de fixer un temps pour que tous les vaiſſeaux de

cette Nation, qui ſont en grand nombre, puſſent commencer enſemble leur pêche, & prévenir que quelques-uns, pour primer les autres, ne s'exposâſſent à périr : ils la ceſſent dans le courant du mois d'Août, temps où la plus grande partie des Harengs quittent ces parages.

Alors les Pêcheurs vont s'établir au Nord des côtes d'Angleterre, depuis Yarmouth juſqu'à l'entrée de la Manche.

Autrefois les Harengs étoient en ſi grande abondance à la côte oppoſée à l'Angleterre, que vers l'embouchure du Texel on en prenoit juſqu'à cent laſts dans une ſeule marée ; on a prétendu que, pour quelque cauſe que ce puiſſe être, ils avoient preſque abandonné ces parages pendant un temps ; cependant M. le Francq de Berkhey me marque que, bien loin que le Hareng ait abandonné l'embouchure du Texel, au contraire il n'y a jamais été plus abondant qu'en 1773, & qu'il y en eut cette année une ſi grande quantité, qu'on en vendoit deux cents pour un ſol Hollandois, même qu'on en donnoit pour rien aux pauvres ; cela ne me ſurprend point : il arrive aſſez ſouvent que le Hareng abandonne pour quelques années une côte qu'il fréquentoit, & qu'il y revient enſuite.

A quarante lieues au Nord Nord-Oueſt de l'Ecoſſe, on pêche beaucoup de Harengs dès les mois de Juillet & Août ; mais la pêche ſur les côtes d'Ecoſſe & d'Angleterre, qu'on nomme *de Yarmouth*, ſe fait principalement depuis le mois de Septembre juſqu'à la mi-Octobre ; le reſte de l'année, on en prend beaucoup moins.

C'eſt ordinairement vers la mi-Octobre que ces Poiſſons entrent dans la Manche ; d'abord à Dunkerque, enſuite à Calais, & ſucceſſivement dans les autres Ports de la Manche juſqu'à l'embouchure de la Seine, où l'on en pêche juſqu'à la fin de l'année.

Dès le 15 de Septembre, on commence à voir des Harengs en Bretagne depuis Saint-Gildas de Rhuis juſqu'à l'entrée de la Vilaine ; mais quelquefois on n'en voit preſque plus en Octobre ; ainſi cette pêche, qui ordinairement n'eſt point conſidérable, & qui dure peu de temps, précede celle de la Manche.

On peut donc dire en général que les grandes pêches de Harengs ſe font au Nord, à Yarmouth, dans la Manche, & en Bretagne.

Nous devons prévenir que, quoique ce que nous avons dit ſur la route que ſuivent les Harengs, ne ſoit qu'une ébauche de ce qu'on trouve dans l'Ouvrage de M. Anderſon, cependant les dates que nous avons aſſignées varient beaucoup ; quelquefois les Hollandois en rencontrent une quantité prodigieuſe en allant au-devant d'eux vers le Nord, près les Iſles Orcades, de Schetland, les côtes de Jutland, &c. & d'autres fois ils n'en trouvent preſque pas dans ces parages. On voit de même dans les nouvelles publiques, qu'on éprouve de pareilles variétés en Suede & en Dannemarck.

Nous avons déja dit, qu'après en avoir trouvé un nombre prodigieux pendant long-temps à la côte oppoſée à celle d'Angleterre, vers l'embouchure du Texel, on a été pluſieurs années à n'y en rencontrer que fort peu, & que depuis quelques années on y en prend beaucoup.

On peut en dire autant des côtes d'Angleterre & d'Ecoſſe, où il s'en faut beaucoup qu'on faſſe toutes les années des pêches également abondantes.

La quantité de Poiſſon qui entre dans la Manche varie auſſi beaucoup : il n'eſt pas douteux qu'ils changent quelquefois de route ; par exemple, un Capitaine qui revenoit à Dieppe avec un chargement de Morue, en Novembre 1773, a aſſuré M. le Teſtu, qu'à environ trente lieues au dehors de la Manche, il s'étoit trouvé dans un prodigieux banc de Harengs qui dirigeoit ſa route à l'Oueſt ; il eſt probable que quelque circonſtance avoit détourné ce banc de s'engager dans la Manche.

Un ſentiment aſſez répandu en Hollande, & qu'on trouve rapporté par pluſieurs Auteurs, eſt qu'il y a un Hareng une fois plus gros que les autres, auquel on a donné la qualité de *Roi des Harengs* ; c'eſt lui, dit-on, qui conduit les bancs, & il en eſt ſuivi, lorſqu'il change de route : les Pêcheurs le reſpectent ; & quand ils le prennent, ils le remettent à l'eau.

On m'a aſſuré que ce prétendu roi étoit une Truite ; mais en admettant le fait, quelque peu vraiſemblable qu'il paroiſſe, il reſteroit à ſavoir pour quelle raiſon ce roi prend différentes routes ; on a eſſayé d'en imaginer de plauſibles ; mais tous les ſyſtêmes qu'on a publiés, fourniſſent à peine des vraiſemblances : il peut bien arriver que pour échapper à la pourſuite des Poiſſons voraces, ils ſe portent tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, & probablement il en eſt de même à peu près de ces Poiſſons comme des Oiſeaux de paſſage, ou même des inſectes, qui en certaines années, infectent une Province, & les années ſuivantes une autre : une infinité de cauſes phyſiques peuvent influer ſur ces événements ſans qu'on puiſſe aſſurer quelle en eſt la véritable. On voit par exemple, que certains vents amenent aux côtes de France quantité de Bécaſſes, de Cailles ou d'Alouettes, &c. Pourquoi n'en ſeroit-il pas de même des Poiſſons, d'autant que dans la Manche on obſerve que, ſuivant les vents régnants, ils ſe portent ſur les côtes d'Angleterre ou ſur celles de France ; mais il eſt à propos de faire appercevoir qu'une bonne ou une mauvaiſe pêche peut dépendre de circonſtances étrangeres à la route que tiennent les Poiſſons.

Nous l'avons dit, en certaines années le

Harengs paroiſſent plutôtque d'autres ſur nos côtes ; il doit en être de même aux autres parages ; les Pêcheurs qui n'en ſont pas prévenus, peuvent ſe porter plutôt ou plus tard, au lieu de leur pêche, & y arriver, ou beaucoup avant que les Poiſſons s'y rendent, ou lorſqu'ils ſont paſſés; s'ils y arrivent à propos, c'eſt une eſpece de haſard.

D'ailleurs on ſait que, ſuivant différentes circonſtances, les Poiſſons ſe tiennent ou plus près de la ſurface de l'eau ou à différentes profondeurs. Les Pêcheurs ne l'ignorent pas ; mais comme ils n'ont ſur cela que des idées générales, il doit ariver que fréquemment ils ne calent pas leurs filets à la profondeur qu'occupent les Poiſſons, & à celle qui convient pour rencontrer les bancs.

Je vais indiquer en peu de mots différents endroits où l'on trouve des Harengs.

On fait des ſalaiſons aſſez conſidérables auprès d'Halbourg.

Le ſieur Isbrand, Ambaſſadeur de Ruſſie à la Chine, dit, qu'on prend beaucoup de Harengs au-deſſous de Kamtſchatka.

Suivant Pierre Kolbe, il y a une eſpece de Hareng au Cap de Bonne-Eſpérance.

Zordragger, qui a traité de la pêche du Groenland, dit, que vers la Saint-Jean les bayes & les bas-fonds du Cap Nord ſont tellement remplis de Harengs, que d'un coup de lance on peut en percer pluſieurs.

Les Harengs qu'on prend du côté de Lubec, ſont réputés les meilleurs de la mer Baltique : vers l'équinoxe du printemps, on prend beaucoup de Harengs ſur les côtes de Sleſwick & du Holſtein ; ils ne réuſſiſſent pas à les ſaler ; c'eſt pourquoi ils les fument pour la plus grande partie ; alors ils ſont eſtimés : on peut en dire autant de ceux de Mecklenbourg, de ceux de Sleſwick, de Stralzund, de Roſtock, de Wiſmer, de Lubec. On en trouve encore ſur les côtes de Pruſſe & de Dantzick. En Février, Mars & Avril, le Hareng paroît ſur les côtes de Nord-Hollande; on juge qu'alors ils retournent dans le Nord : ils ne ſont pas ſi gras que ceux qu'on prend au Sud de Hollande, & pour cette raiſon ils ſe conſervent mieux : on en tranſporte beaucoup à Hambourg, d'où ils paſſent en Allemagne.

Nous avons dit que, probablement le vrai Hareng, n'étoit pas un Poiſſon de la Méditerranée(*); mais une choſe aſſez ſinguliere, c'eſt que des Voyageurs diſent, que dans les mois de Décembre, Janvier & Février, on prend les Harengs auprès du Caire en Egypte, & qu'on n'en voit point à Damiette : il reſte à avoir ſi ce ſont de vrais Harengs ou des Poiſſons qui leur reſſemblent.

(*) On m'avoit dit qu'on y pêchoit un petit Hareng nommé *Harengade* ; mais d'après les perquiſitions que j'ai faites, on donne ce nom à des Salines qu'on y apporte, & le petit Poiſſon qu'on y prend pour un petit Hareng, ſe nomme *Arrache* ; en parlerai dans la ſuite.

Nous nous propoſons d'entrer dans des détails ſur les pêches qui ſe font en pluſieurs des endroits que nous venons d'indiquer ; ce qui formera autant d'Articles particuliers ; mais il convient de dire d'abord quelque choſe de pluſieurs petites pêches accidentelles, peu importantes à la vérité, qui ſe pratiquent en beaucoup d'endroits.

§. 3. *Des petites Pêcheries où l'on prend des Harengs le long des côtes, & qu'on peut regarder comme accidentelles.*

ON prend des Harengs dans les étentes, les parcs, & autres filets qu'on tend à la baſſeau ; à l'égard des parcs fermés, comme il n'eſt queſtion que d'arrêter les Harengs, il ſuffit que les mailles ſoient aſſez petites pour qu'ils ne puiſſent paſſer au travers, puiſque ſitôt qu'ils ſont arrêtés, ne pouvant ſortir du parc, on les prend à la baſſe-mer, dans ſon enceinte, avec des trubles ou d'autres petits filets : il n'en eſt pas de même des filets tendus au bord de la mer ou ſur des piquets, comme nous l'avons repréſenté premiere Partie, ſeconde Section, *Pl.* XXI & XXII, *fig.* 1, ou qu'on tend ſans piquets, en garniſſant de liége la tête des filets, & enfonçant le pied dans le ſable, comme on le voit premiere Partie, ſeconde Section, *Pl.* XXXI & XXXIII, *fig.* 2 : lorſque la marée monte, les flottes de liége font que le filet s'éleve verticalement, & ſe préſente aux Poiſſons qui veulent gagner la côte ou retourner à la mer avec la marée; pour cette raiſon, on leur donne différentes directions, afin qu'ils ſe préſentent à la route que ſuivent les Poiſſons, & on ne donne que quatre à cinq pieds de chûte à ces filets pour que le courant ne les emporte pas ; enfin en quelques endroits, on contourne différemment ces filets, comme on le voit premiere Partie ſeconde Section, *Pl.* XXV, ou on en forme des bas-parcs, tels que ceux qui ſont repréſentés Planche XXXVI ; car dans les ſaiſons où les Harengs ſe portent à la côte, on en trouve dans tous les parcs que nous avons repréſentés en grand nombre dans la premiere Partie, ſeconde Section, particuliérement ceux qu'on nomme *à queue de verveux*, *Pl.* XXIX, *fig.* 2 : on en prend auſſi dans des guideaux, tendus ſur des hauts étaliers qu'on voit *Pl.* XIV, *fig.* 4 ; mais pour les parcs ouverts, ainſi que pour les étentes ſimples, il faut que les Harengs ſe broquent ou ſe maillent comme dans les manets ; ainſi les mailles doivent être proportionnées à leur groſſeur pour qu'ils puiſſent entrer la tête dans les mailles, & que le corps ne pouvant les traverſer, ils ſoient arrêtés par les ouies.

Nous entrerons à ce ſujet dans les détails lorſque nous parlerons des grandes pêches qu'on fait à la mer, quoique nous ayons aſſez

amplement parlé des manets à la premiere Partie, seconde Section, *page* 103 & suivantes; cependant, comme nous l'avons dit, ces Pêcheries ne sont pas expressément établies pour prendre des Harengs; à la vérité il s'y en prend quelquefois une prodigieuse quantité, lorsque des bancs considérables donnent à la côte; mais avec eux on prend de beaucoup d'autres especes de Poissons, &, comme nous avons parlé ailleurs fort amplement de ces différentes Pêcheries, qui ne sont point expressément établies pour prendre du Hareng, nous avons jugé qu'il suffisoit de rappeller ici ce que nous avons détaillé ailleurs; mais nous ne devons pas nous dispenser de parler d'une façon de pêcher qui se fait près des côtes, & qui ne sert qu'à prendre des Harengs & des Maquereaux: le filet qui est très-délié se nomme *Marseique* à Fescamp, *Flameque* à Saint-Valery, & on lui donne d'autres noms dans différents Ports: on va voir que c'est une espece de folle à petites mailles.

§. 4. *D'une petite Pêche de Harengs qu'on fait à la côte avec le filet, nommé* Marseique *ou* Flameque.

La pêche, qu'on nomme *Marseique* à Fescamp, parce que, dit-on, on la pratique dans le mois de Mars, saison où les Harengs sont souvent abondants à cette côte, se fait près de terre, à des endroits où il n'y a pas une grande épaisseur d'eau avec un filet lesté & flotté, dont les mailles ont 11 à 12 lignes d'ouverture en quarré, quand on se propose de prendre des Harengs pleins, & 10 à 11 quand il s'agit de prendre des Harengs gais, ce qui est très-ordinaire en cette saison: cette tessure est ordinairement formée de 12 à 15 pieces de filet; on la tend sédentaire, & par fond, comme on le voit *Pl.* IX, *fig.* 1; pour cela chaque bout du filet est retenu par une ancre *A* & *B*: la position des ancres se connoît par des bouées *CD*, amarrées aux ancres. Il faut que le terrein soit solide, comme pour les folles: on laisse ce filet au fond de l'eau pendant quelques jours, ensuite on va avec un bateau *E* le relever & prendre le Poisson qui s'y est maillé: on trouve avec les Harengs quelques petits Maquereaux, qu'on nomme *Roublots*, & à Paris *Sansonnets*; mais on ne prend avec ce filet que ces deux especes de Poissons.

Cette petite pêche dure pendant les mois de Janvier, Février, Mars & Avril, saison où les Harengs gais sont assez abondants à cette côte.

On tend quelquefois ces filets à la basseau; pour lors on forme des especes de cibaudieres: nous en avons représenté premiere Partie, seconde Section, *Pl.* XXII, *fig.* 1; en ce cas il est défendu d'ensabler le filet, & les Poissons se maillent; mais, comme nous l'avons dit, ce sont-là de petites pêches accidentelles: nous allons donc parler des pêches qui se font dans la Manche, expressément pour prendre des Harengs.

Article Quatrieme.

De la Pêche du Hareng dans la Manche.

On sera peut-être surpris que j'entame ce que j'ai à dire sur les pêches particulieres des Harengs, par celle de la Manche, qui se pratique la derniere; mais cette pêche étant plus à ma portée, je me trouve en état d'en traiter fort en détail, ce qui me fournira le moyen de parler plus briévement des autres sans rien omettre de ce qui sera intéressant. Nous l'avons déja dit, la pêche de la Manche s'étend depuis le Pas de Calais jusqu'à l'embouchure de la Seine; ainsi elle se fait par les Pêcheurs de Boulogne, de Cayeux, du Tréport, du Bourg-d'Ault, de Dieppe, &c. à quoi il faut ajouter ceux des Ports d'Angleterre qui bordent la Manche: elle dure depuis la mi-Octobre jusqu'à la fin de Décembre. Les Pêcheurs de cette côte l'appellent *leur petit métier* pour la distinguer des pêches que quelques-uns vont faire à Yarmouth, & d'autres au Nord, qu'ils nomment *leur grand metier*.

Le Hareng de la Manche est communément moins gros & moins gras que celui du Nord, même que celui de Yarmouth; ce qu'on attribue, à ce qu'étant dans une eau fort agitée, qui aboutit dans la mer d'Allemagne, les Harengs fatiguent beaucoup pour s'emboucher dans la Manche; on peut ajouter, qu'approchant de la saison de la fraie, ils perdent de leur graisse; néanmoins cette pêche est précieuse pour la France, non-seulement parce qu'elle fournit de bons Harengs frais à plusieurs Provinces, mais encore parce que les Harengs de la Manche, étant pris en bonne saison lorsqu'ils sont pleins, & étant préparés avec soin, font de bonnes salaisons; alors quelques-uns prétendent que leur chair a plus de goût que ceux du Nord, qu'étant moins gras, ils en sont plus aisés à conserver, & que leur chair reste plus blanche: je dis expressément qu'il faut que ce Harengs soient pris en bonne saison, parce qu'

que comme beaucoup de ces poiſſons frayent dans la Manche, on en prend à la fin de la ſaiſon qui ſont gais, même bouſſards & de mauvaiſe qualité; c'eſt pour prévenir cet inconvénient, & aſtreindre les Pêcheurs à ne prendre que de bon Poiſſon, que le Conſeil avoit rendu pluſieurs Arrêts en forme de Réglements, qui fixoient le temps où l'on doit ceſſer la pêche. Nous avons promis d'en parler expreſſément; c'eſt ce que nous allons faire dans le Paragraphe ſuivant.

§. 1. *Sur les défenſes qui ont été faites de continuer la Pêche du Hareng dans la Manche après le dernier Décembre.*

IL eſt certain que deux choſes contribuent à faire proſpérer une branche de Commerce; l'une conſiſte à mériter la confiance des Acquéreurs, en apportant la plus grande attention à ce que la marchandiſe ſoit bien conditionnée, & ſur-tout à obſerver une grande fidélité dans les envois qu'on en fait; l'autre eſt de s'attirer la préférence, en faiſant en ſorte que ces marchandiſes ſoient à un prix modique: c'eſt dans cette vue que les Hollandois s'étant apperçus que les Harengs pris entre les rochers d'Irlande, de Hitland & de Norwege, n'étoient pas d'une bonne qualité, ont défendu à leurs vaiſſeaux de pêcher en ces endroits, ſous la peine d'une amende de 300 florins. C'eſt dans cette vue, & pour conſerver la réputation de leurs ſalines, qu'ils ont fait des Réglements qui pourvoyent à tout ce qui pourroit rendre leurs ſalines défectueuſes. D'un autre côté pour que le haut prix n'éloignât pas les Acquéreurs, non-ſeulement ils évitent de charger l'impôts leurs ſalines, mais même ils donnent des encouragements à ceux qui les font avec ſuccès. Et on verra dans la ſuite qu'en France, pour mettre les Marchands Saleurs en état de vendre leur poiſſon à peu-près au même prix que les Hollandois, on leur délivre le ſel à un prix modique, même quand les ſalaiſons ſe font dans des Provinces où la Gabelle eſt établie. D'un autre côté, c'eſt pour procurer une bonne réputation aux ſalaiſons qui ſe font dans les ports de la Manche, qu'il a été fait des Réglements ſur celles de Harengs, ainſi que ſur leur jaugage, & qu'on a fixé les ſaiſons où l'on doit ceſſer de faire la pêche du Hareng. Nous rapporterons ailleurs ce qui regarde la préparation des Harengs, le vrai lieu d'en parler étant lorſque nous traiterons des ſalaiſons de ce poiſſon. Nous nous bornons préſentement à rapporter ce qui regarde le temps d'en ceſſer la pêche.

Les Harengs, comme nous l'avons dit, viennent du Nord de l'Angleterre dans la Manche; on ne peut pas diſconvenir qu'ils ne ſoient plus maigres qu'ils n'étoient au Nord, & même à la côte que l'on nomme *d'Yarmouth*; néanmoins ils ſont encore très-bons, ſoit à manger frais, ſoit à ſaler: ils ont beaucoup de goût; car, nous l'avons déja dit, les Harengs fort gras ne ſont pas les plus propres à faire de bonnes ſalaiſons. La pêche de ce poiſſon a donc toujours été permiſe depuis la ſaiſon où ils entrent dans la Manche, juſqu'à la fin de Décembre; paſſé ce temps, elle a été défendue par pluſieurs Arrêts du Conſeil. Nous allons expoſer les raiſons qui ont donné lieu à cette prohibition.

Il eſt certain que beaucoup de Harengs frayent dans la Manche, & principalement vers l'embouchure de la Seine, à la fin de la harengaiſon; ils perdent alors beaucoup de leur qualité, ſur-tout pour les ſalaiſons. Je ſpécifie pour les ſalaiſons, parce que dans cette ſaiſon on en prend de gais, qui, n'étant point bouſſards, ſont aſſez bons à manger frais; mais quand ils n'ont pas eu le temps de ſe remettre de la maladie du fray, leur chair ſe deſſéche dans le ſel, & devient ce qu'on appelle *cornée*, ce qui n'arrive qu'à la fin de la harengaiſon, ou preſque tous ont nouvellement jetté leur fray; au lieu que dans les mois d'Octobre & de Novembre, beaucoup ſont pleins & très-bons à être conſommés frais ou ſalés. Ce que nous diſons, doit être pris pour ce qui arrive ordinairement; car il y a des années tardives où l'abondance des Harengs gais n'arrive qu'en Janvier, ou même Février. Connoiſſant l'infériorité des ſalaiſons faites avec des Harengs gais par comparaiſon aux pleins, il a été défendu par un Arrêt du 24 Mars 1687, de continuer cette pêche paſſé le mois de Décembre, ni d'en acheter des vaiſſeaux étrangers; & en confirmation de cette défenſe, eſt intervenu un Arrêt du Conſeil le 21 Janvier 1759, dans lequel on a ajouté la défenſe d'en expoſer dans les marchés; ce qui a encore été confirmé par pluſieurs Réglements de Police.

Les motifs de ces différents Arrêts & de ces Réglements de Police, étoient que les ſalaiſons faites dans ces ſaiſons étoient mauvaiſes, & jettoient un diſcrédit ſur toutes les ſalaiſons de la Manche; que ces ſalaiſons étoient mal-ſaines, & occaſionnoient des maladies; enfin qu'elles étoient deſtructives de cette eſpece de poiſſon.

On fit des repréſentations, & les Pêcheurs de différents ports mirent en avant que les Harengs ne frayoient pas ſur les côtes de Normandie, prétendant qu'on n'y prenoit point de Harengs nouvellement éclos. Mais nous avons la preuve de la fauſſeté de cette allégation: d'abord on en trouve de très-petits dans les parcs; enſuite, & vers le mois de Mars, on en prend qui ont 3 à 4 pouces de longueur, & beaucoup de différentes

grandeurs confondus avec la menuise; c'est ce qu'on nomme *fretin de Hareng*, *Pl.* XVI, *fig.* 1; & peut-on douter que les Harengs frayent dans ces parages, quand on fait attention que quand ils entrent dans la Manche, ils sont presque tous pleins, & qu'en en sortant la plûpart sont vuides: ils se sont donc déchargés de leurs œufs dans la Manche; ils y ont donc frayé.

On ajoutoit que les Irlandois n'interdisent point cette pêche à leur côte, où les Harengs gais sont en grande quantité; mais si les Irlandois ont tort de permettre cette pêche, il ne s'ensuit pas qu'il faille les imiter en France.

D'un autre côté, les Marchands Saleurs, qui sollicitoient la prohibition de la pêche après le mois de Décembre, peut-être plutôt par intérêt pour vendre leur poisson plus cher, que pour l'avantage du Commerce, qui leur servoit de prétexte: ces Marchands disoient que les Harengs gais faisoient une nourriture mal saine, & qu'elle occasionnoit des maladies. On peut bien leur accorder que cette nourriture n'est pas agréable, que la chair de ces poissons maigres est remplie d'arêtes; mais ils ne sont pas mieux fondés à dire qu'elle est mal-saine, que le seroient les Boulangers de pain mollet, s'ils demandoient qu'on défendît le pain bis-blanc comme capable de causer des maladies.

Ils ajoutoient qu'en permettant cette pêche après le 1. Janvier, on faisoit beaucoup de tort à la multiplication du Hareng. Cette raison est encore purement illusoire, non-seulement parce que la quantité de poisson que peuvent prendre les Pêcheurs, n'est presque rien en comparaison de l'immense quantité qu'en détruisent une multitude de Poissons qui s'en nourrissent; mais encore parce que si l'on avoit en vue la multiplication de l'espece, il seroit beaucoup plus convenable d'interdire la pêche du Poisson plein, puis qu'en le prenant on détruit une nombreuse postérité au moment qu'il est prêt de la produire, ce qui n'arrive pas quand on prend des Poissons gais, puisque leur ponte est faite.

Une raison d'interdire cette pêche, qui paroît mieux fondée, & avoir déterminé les Juges, est que les salaisons qu'on fait avec les Poissons gais, étant inconteſtablement moins bonnes que celles qu'on fait avec des Poissons pleins, il y a à craindre que ces mauvaises salaisons ne jettent un discrédit sur les bonnes, & généralement sur toutes les salaisons de la Manche, d'autant que la pêche de ces Harengs gais étant très-abondante, il y auroit au moins à craindre qu'on n'en mêlât avec les bons Harengs, ce qui seroit très-contraire à la fidélité qui doit régner dans le Commerce, & qu'il est important de maintenir autant qu'il est possible.

On ajoute que la pêche de ces Harengs gais étant très-abondante, on est en état de les vendre à bas prix, ce qui pourroit dégoûter les Pêcheurs d'aller chercher de bons Poissons au Nord ou à Yarmouth; cela seroit assurément fâcheux; mais d'un autre côté par l'interdiction de la pêche du Hareng gai, on prive les pauvres gens, qui ne sont pas difficiles sur la délicatesse des mets, d'avoir à bas prix des Poissons qui leur seroient fort utiles.

Peut-être ne seroit-il pas impossible de concilier ces deux objets, & de parvenir à procurer aux pauvres gens les secours qu'ils peuvent retirer de cette pêche, sans faire tort à la réputation des salaisons de la Manche; je le ferai appercevoir après avoir rapporté une restriction qu'on a faite à l'Ordonnance.

Dans des cas particuliers, comme dans les temps de guerre, ou lorsque les premieres pêches se sont trouvées très-mauvaises, on a permis, seulement pour une année, la pêche du Hareng jusqu'à la fin du mois de Mars, ce qui paroît, entr'autres, par un Arrêt du Conseil, rendu le 17 Décembre 1695; mais il n'est pas question ici de ces dérogations à l'Ordonnance, limitées à un temps, & qui ont été fort rares.

Les Pêcheurs de Dieppe, après être convenus que les Harengs perdoient beaucoup de leur qualité vers la fin de Décembre, ne reclamerent point contre l'exécution de l'Ordonnance; mais ils représenterent que le Hareng leur étant absolument nécessaire pour amorcer leurs haims, ils demandoient qu'on leur accordât la liberté de faire, pour ce usage, une petite pêche de Harengs, qu'ils réduisirent à deux petits bateaux, qui iroient alternativement à la mer, se soumettant toutes les conditions qu'on voudroit leur imposer, pour les obliger de n'en pas faire d'autres usages que d'amorcer leurs haims.

Ils se soumirent donc à couper la tête & la queue de leur Hareng dans leurs bateaux, même avant de les décharger, & toutes les punitions qu'on voudroit leur imposer s'ils vendoient des Harengs qui n'eussent pas été ainsi mutilés.

Les Marchands Saleurs n'envisageant que leur profit, disoient qu'il ne seroit pas possible de faire observer cette police, les bateaux pêcheurs revenant de nuit comme de jour, & leur étant loisible d'aborder le long de la côte où il leur plaît. Cela est vrai; mais s'il est question d'une vente frauduleuse, sûrement elle se fera beaucoup plus, lorsque la défense de faire la pêche sera générale que quand on obligera les Pêcheurs à mutiler leur poisson. Effectivement la privation entiere de l'appât le plus utile aux Pêcheurs aux haims, doit les engager plus fortement à faire la fraude, que quand on les met

état de profiter de cet appât, les aſſujétiſſant à certaines conditions; & il me ſemble qu'en obligeant les Pêcheurs qui feroient leur métier après le dernier Décembre, à couper la tête de leur Poiſſon, il en réſulteroit pluſieurs avantages; 1°. quoique les Pêcheurs fuſſent obligés de donner ces Poiſſons mutilés à meilleur marché que les autres, ils retireroient un petit profit de leurs travaux; 2°. les Pêcheurs aux haims ſeroient fournis des appâts qui leur ſont néceſſaires; 3°. les pauvres gens feroient uſage de ces Poiſſons, qui leur ſeroient d'un grand ſecours, & tout cela ſans jetter aucun diſcrédit ſur les ſalaiſons faites en bonne ſaiſon, puiſque les Acquéreurs de Harengs frais ou ſalés, ſeroient prévenus que les Harengs qui n'auroient point de tête, ſeroient d'une qualité inférieure à ceux qui ſeroient entiers; & ſi dans les barils qu'on envoie, il ſe trouvoit des Harengs ſans tête mêlés avec les autres, les Acquéreurs auroient un recours très légitime contre les Vendeurs dont la mauvaiſe foi ſeroit manifeſtement établie.

Le Conſeil ayant apperçu combien il étoit avantageux de protéger la pêche aux haims pour avoir du Poiſſon frais, ſe détermina à accorder aux Dieppois ce qu'ils demandoient; & la même faveur rejaillit ſur pluſieurs autres Ports, en la proportionnant néanmoins à l'étendue de leurs pêches, notamment à ceux d'Yport, en 1730.

Quelques-uns ont prétendu que les Poiſſons à qui on avoit coupé la tête, perdoient tout leur ſuc, & n'étoient plus bons pour amorcer les haims. Mais on verra dans l'Article de la Salaiſon que c'eſt à tort, puiſqu'on prive avec grand ſoin de leur ſang les Harengs qu'on prépare pour amorcer, & qu'on nomme *à la haque*.

Ces Réglements ont été aſſez exactement obſervés dans pluſieurs Ports particuliérement ceux de Flandre & de Picardie, parce qu'ils jouiſſent de la pêche du Hareng avant les Pêcheurs de la côte de Normandie; mais la pêche des Harengs hors de ſaiſon, qu'on appelle de *relouage*, parce qu'on fait de nouveaux marchés avec les Matelots; cette pêche, dis-je, fut continuée frauduleuſement dans pluſieurs petits Ports, particuliérement vers l'embouchure de la Seine, juſqu'en 1768, que le Parlement de Paris, regardant le Hareng frais comme un ſecours pour cette Capitale, permit l'expoſition & vente du Hareng dans les marchés de ſon reſſort, depuis le premier Septembre juſqu'au commencement du Carême; il s'en eſt ſuivi que la pêche & la vente du Hareng eſt faite en toute liberté pendant tout le cours de cette ſaiſon. Il eſt vrai qu'ils ne peuvent guere faire cette pêche qu'avec des bateaux de trois ou quatre tonneaux au plus, & avec des filets très-déliés, parce que le Hareng qui fraye eſt ſi près de terre, que des bateaux plus grands courroient riſque de s'endommager; cependant il y a de grands bateaux qui achetent du Hareng des autres pour en tranſporter en Picardie, & même juſqu'à Calais, où ils le vendent avec aſſez de profit.

Avant cette permiſſion générale, les Poletais envoyoient des bateaux au-delà de l'embouchure de la Seine juſqu'en Février, acheter les Harengs dont ils avoient beſoin pour amorcer leurs haims; ou bien ils en achetoient des Anglois vers l'endroit qu'on nomme *la pointe du Perré*, où les Pêcheurs diſent que la qualité des Harengs devient meilleure à meſure qu'on avance dans la ſaiſon, apparemment parce qu'ils ſe rétabliſſent de la maladie que leur a occaſionné la fraye. Nous avons parlé dans le Paragraphe 1. de l'Article III, de la forme des bateaux qu'on emploie dans la Manche pour la pêche du Hareng; mais comme nous n'avons rien dit de l'emménagement de ces bateaux, nous allons en rapporter quelque choſe dans le Paragraphe ſuivant.

§. 2. *Détail de l'emménagement d'un Bateau pêcheur de la Manche.*

Je me ſuis aſſez étendu, *Pl.* V, VI & VII, ſur la forme des bateaux pêcheurs de Harengs, tant dedans que hors la Manche, pour qu'on en ait une idée exacte; mais comme je n'ai rien dit de leur emménagement, il eſt utile de faire connoître ce point important, pour qu'on puiſſe comprendre ce que nous aurons à dire ſur cette pêche. Il eſt vrai qu'il y a dans ces emménagements beaucoup de variétés, tant à cauſe de la différente grandeur de ces bâtiments, que parce que chaque Maître fait ajuſter le ſien à ſa fantaiſie. Il ne nous eſt donc pas poſſible d'épuiſer cette matiere; & je me trouve réduit, pour en donner une idée, à prendre pour exemple un petit bateau pêcheur de la Manche, d'environ 30 pieds de longueur. J'aurai occaſion, dans la ſuite, de dire quelque choſe de ceux qui ſont plus grands.

Nous ſuppoſons donc que le bateau pêcheur, *Pl.* VIII, *fig.* 1, ait à peu-près 30 pieds de longueur *A B*, 10 à 11 de largeur *C D*, au maître bau, 6 à 7 pieds de creux, que le tirant d'eau de ce bateau ayant ſon leſt, ſes apparaux, ſon équipage & ſes filets, ſoit à l'avant d'environ 4 pieds & demi, & de 5 pieds à l'arriere; que les parties de l'avant *E G*, & celles de l'arriere *H I*, ſoient pontées à demeure, mais qu'à la partie *E H*, il n'y ait qu'un faux-pont ou un pont volant, qu'il faut ôter quand on veut mettre les filets à la mer.

Il y a en *K* une ſoute où couche le

Maître, avec une écoutille pour y descendre.

On voit en *L* le cabestan, en *M* la pompe, en *N* une grande soute où l'on met les filets : les Pêcheurs de haute-Normandie l'appellent *mattote*; *O*, est une autre petite soute pour mettre l'excédent des filets : les Pêcheurs la nomment *ochede*.

Q, est une grande soute que les Pêcheurs nomment *le grand rang* : elle est destinée à recevoir le Poisson ; car à mesure qu'on le démaille, on le jette dans cette soute par des ouvertures *a*, qui sont une à bas-bord, & l'autre à stri-bord : au milieu est une grande écoutille *q*.

Il y a encore en *R*, une grande soute, que les Pêcheurs nomment *le rang d'avant* : on y met les cordages, & c'est où couche l'équipage.

S, est le mât d'avant, dont le pied repose sur le pont ; ces bateaux ont, comme on le voit, deux mâts : le grand *P*, qui est à peu-près au milieu, a 44 pieds de longueur ; celui de misaine *S*, qui est placé tout près de l'étrave, est de 28 pieds : leurs voiles sont en langue ; la longueur de la grande vergue est de 20 pieds, celle du mât d'avant de 17 : outre cela dans les beaux temps ils montent un petit mât de hune de 10 à 11 pieds : bien entendu que ces mâts & voiles ont leurs manœuvres, haubans, étais, drisses, bras, boulines, balancines, &c.

Les Dieppois, avec leurs bateaux bâtards ou crevelles, qui ne sortent pas ordinairement de la Manche, font, dans les saisons où il n'y a pas de Harengs, d'autres pêches ; ces crevelles sont mâtées comme les grands drogueurs ; elles ont 36 à 40 pieds de longueur totale, à peu-près 13 pieds de bau, 5 à 6 pieds de creux : elles sont pontées fort bas, & pour cela elles ne peuvent porter que 30 tonneaux.

Quand les Pêcheurs sont rendus au lieu de la pêche, ils amenent leurs mâts, & levent un faux-pont, qui forme au milieu un coffre où sont rassemblés leurs filets ; ils mettent leur Poisson sur le pont dans des parquets, qu'ils peuvent ôter aisément & promptement quand la mer devient très-agitée.

Comme j'avois quelqu'incertitude sur les bateaux Dieppois dont je viens de parler, particuliérement sur ce qui regarde les parquets, je priai M. le Testu, qui les connoît parfaitement, de m'en rafraîchir l'idée. Voici ce qu'il a bien voulu m'écrire à ce sujet.

Les bateaux de Dieppe & du Pollet ont, comme ceux dont vous avez parlé, une soute dans la cale, pour y déposer le Hareng de leur pêche ; & en outre sur le pont, des parquets, qu'ils nomment *Jardinets*.

Ces jardinets sont placés au pied & un peu en avant du grand mât ; ils sont faits de planches qui s'assemblent les unes avec les autres à couliſſe, & s'étendent dans toute la largeur du bateau. On peut les ôter aisément & en peu de temps, & de même les remettre en place.

Au fond du bateau, à la partie qui est au dessous des jardinets, est, sous le tillac, une soute que les Pêcheurs nomment *mattote*, qui est également distribuée en parquets ; on y met le Poisson quand on craint que l'agitation de la mer ne fasse tomber le Poisson de dessus le tillac à la mer, ou quand la pêche étant très-abondante, tout le Poisson ne peut pas tenir sur le tillac ; en ce cas, quand on releve le filet, on fait tomber le Poisson dans la mattote par deux ouvertures, une bas-bord, & l'autre stri-bord, qui sont pratiquées dans les jardinets. En secouant les filets, les Poissons tombent dans les jardinets, & coulent dans la mattote à la volonté des Pêcheurs ; car s'ils veulent les laisser sur le tillac, où ils se conservent mieux, ils ferment les ouvertures qui répondent à la mattote.

Dans les bateaux de moyenne grandeur, qui sont de 40 à 45 tonneaux, les parquets du tillac peuvent contenir 5 à 6 lasts de Harengs, & ceux de la mattote environ dix. Lorsque la pêche se fait près de la côte, les bateaux, sur-tout les petits, qui n'ont pas assez d'emplacement pour aller à la mer, apportent leur Poisson dans le port quand ils en ont 5 à 6 lasts, le jour qui suit la nuit de la pêche ou le jour suivant.

Outre les apparaux dont nous venons de parler, il faut être pourvu de divers ustenſiles nécessaires pour la pêche : nous allons en donner le détail.

§. 3. *Des Ustenſiles nécessaires pour mettre le Bateau en état de tenir la mer, & qui sont fournis par le Propriétaire du Bateau, comme faisant partie de son grément.*

On donne pour chaque bateau huit avirons d'une longueur proportionnée à la largeur du bateau, comme 24 pieds pour celui que nous prenons pour exemple.

Il est bon d'avoir plusieurs lanets *C*, *D*, *Pl.* VIII, *fig.* 2 ; on sait qu'ils sont faits d'une poche de filet montée sur un cercle qui est ordinairement ovale : on voit au milieu une traverse qui reçoit le bout d'une perche *D* qui forme le manche, qu'on allonge quand il le faut avec plusieurs perches ajustées les unes aux autres, comme on le voit en *K K* ; ces lanets servent, principalement quand on tire à bord les filets, à recevoir les Harengs qui, n'étant pas bien maillés, tomberoient à la mer.

Il est prudent de s'approvisionner d'un grapin *E* ; c'est un instrument de fer plus ou moins grand, terminé à un de ses bouts par quatre crochets, & qui a à son autre bout un

organeau

organeau où l'on frappe la corde néceſſaire pour le tirer à bord : ſon uſage eſt de pêcher à la mer un bout de filet ou de cordage qui ſe feroit ſéparé de la teſſure. On voit à la premiere Partie, *Section I*, *fig.* 11, *Pl.* X, un pareil inſtrument ; & *fig.* 9, une chaîne armée de crochets de fer, qui ſert au même uſage.

On embarque ſur chaque bateau deux ancres, une qui peſe environ 160 livres, & une autre 130, avec deux cables *P*, *H*, *fig.* 2, qui ont chacun 60 braſſes de longueur, & 5 pouces de circonférence. Quelquefois en outre on prend une ancre pareille à celle qui eſt repréſentée *Prem. Part. Pl.* X, *Sect. I*, *fig.* 4: elle n'a point de pattes, mais ſeulement des pointes : on la nomme *à pic*, parce qu'on compare les pointes aux pioches pointues que les Carriers appellent *pics*. On s'en ſert ſur les fonds de roche, parce que les pointes ſe dégagent mieux des délits de rochers que les pattes des ancres ordinaires.

Le Propriétaire du bateau doit le fournir garni de ſes mâts, vergues, voiles, des manœuvres qui en dépendent, & de tous les uſtenſiles dont nous venons de parler, en un mot de tout ce qui eſt néceſſaire pour la navigation; & de plus il ſupporte les petites avaries.

Mais les Intéreſſés fourniſſent en commun tout ce qui eſt néceſſaire pour la pêche, les filets, les cordages qui en dépendent, & les barrils, comme nous allons le détailler dans le Paragraphe ſuivant.

§. 4. *Des Uſtenſiles de Péche, que fourniſſent, en commun les Intéreſſés à la Péche.*

Les filets ſont un article des plus importants des uſtenſiles de pêche qui ſe fourniſſent en commun; les bateaux en embarquent de plus ou moins étendus, ſuivant leur grandeur & la force de leur équipage. Je vais, ſans m'attacher à ces circonſtances, donner une idée de ces filets & de leur gréement. Ce ſont des manets, qu'on nomme, en quelques endroits de la Manche, *Warlettes* ou *Marſaïques* : on en voit un repréſenté *Pl.* VIII, *fig.* 3. Ils ſont formés de pluſieurs pieces *K*, *K*, qu'on coud les unes au bout des autres en *K D*, *K D*, pour former la teſſure entiere. Ce filet étant quelquefois expoſé à porter ſur le fond, s'uſe plus par le pied que par le haut, ce qui oblige de couper & de refaire à neuf cette partie. Pour remédier à cet inconvénient, il y en a qui font la hauteur du filet de quatre lez *F*, *G*, *H*, *I*, qu'on coud les uns au deſſus des autres pour faire la chûte du filet. Si la hauteur de la teſſure doit être de 200 mailles, la largeur de chaque lez eſt de 50 ; moyennant cela quand le lez *I* eſt endommagé, on l'ôte, & on met un lez neuf à la tête du filet, à la place du lez *F*, qui prend la place du lez *G*, qui deſcend en *H*, & ce lez *H* prend la place du lez *I*, qu'on ſupprime, ce qui fait durer la teſſure beaucoup plus long-temps qu'elle ne feroit ſi elle étoit d'un ſeul lez. Ce filet qui eſt fait d'un fil fort, & dont les mailles *O*, *fig.* 2, n'ont qu'environ un pouce d'ouverture en quarré, eſt, quand il eſt mouillé, aſſez peſant pour deſcendre perpendiculairement dans l'eau ; & comme le Hareng ſe maille d'autant mieux que le filet eſt tendu moins roide, on ne met point de leſt au pied, on ne le borde pas même d'une corde, comme on le fait à pluſieurs filets qu'on ne leſte point ; je crois cependant qu'il ſeroit bon de le border par le pied d'une ralingue menue pour le ſoutenir & l'empêcher de déchirer lorſqu'on le tire de l'eau, ſur-tout quand il eſt très-chargé de Poiſſon.

On voit en *K D*, *K D*, les coutures qui joignent, les unes avec les autres, les pieces qui forment la teſſure.

La tête *E D* de chaque piece, eſt bordée par une ralingue qui n'a que 5 lignes de groſſeur : on la nomme *fincelle*, à ce que je crois, par corruption de *ficelle* ; on l'attache de 7 en 7 mailles au bord du filet, par des ganses menues, qu'on nomme *ainettes*, & ces bouts de fincelles ſont joints les uns aux autres, ainſi que le bout des cordes *g i* ou *f i*, par des roſtures; de ſorte que toute la longueur de la teſſure eſt bordée par une fincelle, qu'on peut regarder comme étant d'une ſeule piece ; on la voit depuis *D* juſqu'en *E*.

Mais pour monter une piece de filet, qu'on ſuppoſe avoir 15 à 18 braſſes de longueur de *D* en *E*, ou de *K* en *K*, on ne donne que 9 à 10 braſſes de longueur à la fincelle, pour que le filet étant un peu pliſſé ſur la fincelle, il ne ſoit pas tendu, & qu'il flotte en quelque façon, ce qui fait que le Poiſſon ſe maille mieux.

La fincelle ne ſert pas ſeulement à fortifier la tête du filet ; elle eſt de plus deſtinée à porter les flottes de liége qu'on voit depuis *D* juſqu'en *E*, *fig.* 3 ; ainſi on attache ſur la fincelle des morceaux de liége qui ont environ 2 pouces en quarré : ils ſont pour cela percés d'un trou dans lequel on paſſe une gance qui ſert à les lier à la fincelle ; mais ces flottes ne ſeroient pas ſuffiſantes pour empêcher la teſſure d'aller au fond de l'eau, ſur-tout quand elle eſt chargée de Poiſſon; il faut y joindre d'autres corps flottants capables de la ſoutenir, ainſi que nous l'expliquerons dans la ſuite.

A chaque endroit où deux fincelles ſont liées l'une à l'autre, ou au bout de chaque piece du filet, eſt, comme je l'ai dit, un bout de cordage *g i*, qui a un pouce & demi de circonférence, & 2, 3 à 4 braſſes de

longueur : on le nomme *baſſouin* ; il eſt terminé au bout oppoſé au filet, par une boucle, dans laquelle paſſe une hauſſiere *fg*, *gf*, de 3 pouces de circonférence, qu'on nomme, en quelques endroits, *halin* : il eſt formé de pluſieurs pieces d'hauſſieres épiſſées bout à bout, & les épiſſures ſont recouvertes par des révolutions de fil de carrette ; car le halin ayant à ſupporter de grands efforts, il eſt important que les pieces ne ſe ſéparent pas : on frappe encore ſur le halin de diſtance en diſtance, comme de trois en trois pieces de filet, d'autres cordages *h*, *h*, d'un pouce & demi de circonférence, & de 4 ou 5 braſſes de longueur : on les nomme *bandingues*. Un de leurs bouts *h*, eſt donc frappé ſur le halin, & l'autre eſt amarré à un barril à poche *B*, qui, étant vuide, flotte ſur l'eau, & ſoutient le halin & la teſſure à une profondeur convenable dans l'eau ; car ſi l'on veut qu'elle y entre beaucoup, on allonge les baſſouins & les bandingues ; & ſi l'on veut qu'elle ſoit près de la ſuperficie, on accourcit ces mêmes cordages. On voit en *B*, *fig.* 2, un de ces barrils, où l'on a ménagé à une des douves de long, un bloc de bois qu'on perce d'un trou, dans lequel paſſe le bout de la bandingue *h*, & ces barrils ont environ 11 pouces de diametre au jable, 12 pouces au bouge, & 15 pouces de hauteur. A une des extrémités du halin *ff*, & à quelques braſſes du filet, on amarre un barril conique *A*, *fig.* 2 *&* 3, qu'on nomme *de bout* : il ſert de bouée & de ſignal pour reconnoître la ſituation du filet. Nous avons repréſenté en *A*, *fig.* 2, un de ces barrils de bout, pour faire voir qu'on a ménagé à la principale douve du fond le moins large, un morceau de bois percé d'un trou, pour y attacher le bout forain du halin *ff*, comme on le voit en *A*, *fig.* 3.

Tous les barrils, ſoit de bout ou à poche, qui appartiennent à un même bateau, ſont imprimés à chaud d'une marque, pour qu'on puiſſe connoître à qui ils appartiennent lorſqu'il s'en détache quelqu'un.

Il faut que les pieces de hauſſieres réunies, ou le halin entier ſoit plus long que toute la teſſure, afin qu'à une extrémité le barril de bout ſoit un peu éloigné du filet, & qu'il y ait un eſpace conſidérable entre le bateau, où répond le halin, & la teſſure, comme on le voit au bateau *D*, *Pl.* X, *fig.* 1.

Ainſi ſuppoſant que la teſſure ſoit formée de 120 pieces, qui ayent chacune 10 braſſes de longueur à la fincelle, la teſſure entiere ſera de 1200 braſſes ; pour une pareille teſſure, le halin aura 1300 braſſes, plus long de 100 braſſes que la teſſure.

Je ne rapporte ceci que comme une ſuppoſition ; car par les gros temps on tient la teſſure beaucoup plus éloignée du bateau que quand la mer eſt belle.

Il eſt vrai que les pieces de filet, avant d'être montées ſur la fincelle, ont 12 à 13 braſſes de longueur ; mais nous ne les comptons que pour 10, parce que c'eſt la longueur qu'on donne aux fincelles qui bordent la tête de chacune de ces pieces, qui eſt pliſſée ſur la fincelle, ainſi que nous l'avons expliqué plus haut.

Comme il faut que les barrils à poche ſoient diſtribués à des diſtances égales ſur le halin, c'eſt ordinairement de trois en trois pieces de filet. Avant l'embarquement & à terre, on marque ſur le halin les endroits où on doit frapper les bandingues qui répondent aux barrils ; pour cela on atache au halin, avec des ganſes, des bourrelets de vieux filets. On verra dans la ſuite combien ces marques ſont avantageuſes pour placer les barrils lorſqu'on met les filets à la mer afin qu'ils ſoient convenablement diſtribués ſur le halin.

Nous avons déja prévenu que les filets dont on ſe ſert pour la pêche du Hareng ſont des napes ſimples dont les mailles *O*, *fig.* 2, *Pl.* VIII, doivent être proportionnées à la groſſeur des Poiſſons qu'on ſe propoſe de prendre, pour que leur tête puiſſe y entrer, mais que le corps, qui eſt plus gros les arrête, & qu'ils ſe maillent par les ouies. Comme nous avons amplement parlé de ces filets, qu'on nomme *manets*, *premiere Partie*, *II. Sect. p.* 103, *& ſuiv.* nous nous contenterons de dire que les mailles de ces filets qu'on nomme *harengades* ou *harenguers* dans la Manche, ont communément un pouce d'ouverture en quarré ; & on les fait ſur un moule qui a 18 lignes de diametre, un peu moins quand on pêche des Harengs gais, & un peu plus quand on va s'établir à Yarmouth ou dans le Nord. Nous en parlerons dans la ſuite. Ordinairement avant de partir, les Pêcheurs aſſemblent un nombre de pieces comme 40, pour former trois grandes pieces, dont chacune fait le tiers de la teſſure ce qui leur épargne beaucoup de travail quand ils veulent mettre leur teſſure à la mer.

Ceux qui ont beaucoup de filets, en changent de temps en temps, ce qui les fait durer plus long-temps. Ordinairement ils ſe contentent de les laver à terre, & de les redouber ; mais ceux qui ſortent de la Manche pour aller à Yarmouth, ſont obligés d'en prendre d'autres, parce que les Harengs y ſont plus gros, ce qui double leur dépenſe.

Les filets garnis de leur fincelle, des liges & des baſſouins étant diſpoſés comme nous l'avons dit, s'embarquent dans la ſoute *N*, *Pl.* VIII, *fig.* 1, qu'on nomme *mattote*, ainſi que dans la petite *O*, qui s'appelle *lochelle*, & le halin dans la grande ſoute *R* ; les barrils avec leurs bandingues s'arrangent autour du cabeſtan : ceux

bout, ainſi que ceux à poche, ſont donc fournis en commun par tous les Intéreſſés à la pêche, qui, en outre, ſupportent les groſſes avaries, telles que la perte des mâts, des vergues, &c; & dans la Manche, ordinairement chaque Matelot ſe fournit de pain & de menus rafraîchiſſements, en en prenant pour huit jours : la boiſſon & le reſte paſſent comme avaries communes. Quand on embarque des barrils pour y mettre du ſel ou les remplir de Poiſſon, lorſqu'on ſe propoſe d'en préparer à la mer, c'eſt le Propriétaire du bateau qui en fait les avances, auſſi bien que de quelque argent qu'il donne aux Matelots, & dont il ſe fait rembourſer lors de la vente du Poiſſon, prenant le ſol pour livre pour l'intérêt de ſes avances; mais la plûpart des Pêcheurs qui ne ſortent point de la Manche, n'embarquent point de ſel; ils ne braillent point leur Poiſſon, & ne le ſalent point en vrack. Quand les vents contraires ne leur permettent point de gagner leur Port, ils entrent dans d'autres Ports, même dans ceux d'Angleterre, où ils trouvent à vendre leur Poiſſon; & chaque Intéreſſé a ſa part ſur le profit qui revient de la pêche, ſuivant une certaine proportion, comme on le verra dans le Paragraphe ſuivant.

§. 5. *De la répartition des parts entre les Intéreſſés à la Pêche.*

On a vu dans le Paragraphe précédent, que les Intéreſſés à la pêche ſont d'abord celui qui fournit le bateau, & tout ce qui eſt néceſſaire pour la navigation, enſuite le Maître & les Matelots pour leur travail, & ce qu'ils fourniſſent de filets, de cordages & de barrils, quelquefois de ſel, en un mot de ce qui ſert pour la pêche; tous ces uſtenſiles occaſionnent des frais conſidérables, dont chacun doit être rembourſé ſur le produit de la pêche, & proportionnellement aux avances qu'il a faites. De plus, ceux qui ont travaillé à la pêche, doivent encore trouver leur ſalaire dans le produit net de la pêche : je dis net; car le Propriétaire du bateau commence par prélever les avaries communes, & par ſe rembourſer des avances qu'il a faites, prenant en outre le ſol pour livre pour l'intérêt de ſes avances, ainſi que ſur les deniers de la vente dont il fait le recouvrement, & en répond aux Intéreſſés : le reſte eſt réparti à chacun proportionnellement à ce qu'il a fourni; c'eſt ce qu'on appelle *les Parts*. Ainſi le Propriétaire du bateau a ſes parts pour le bateau & la quantité de filets qu'il a fournis. Chaque homme de l'Equipage a les ſiennes, tant pour ſa perſonne ou ſon travail, que pour la quantité de filets & de cordages qu'il a fournis.

On imagine bien que ces lots varient ſuivant la force du bâtiment, & le nombre des Matelots qui le montent; car on verra dans la ſuite, qu'il y a des Bâtiments pêcheurs qui ont 25 à 30 hommes d'équipage. Les crevelles de Dieppe ſont aſſez communément montées par 14 à 15 hommes, non compris les Garçons & les Mouſſes; mais comme il ne m'eſt pas poſſible d'expoſer en détail ce qui regarde les bateaux de toute grandeur, je me trouve obligé de me borner à rapporter ce qui ſe pratique dans la Manche pour un bateau de 20 tonneaux, que nous avons pris pour exemple dans les Paragraphes précédents. L'équipage d'un pareil bateau conſiſte en 11 hommes, y compris le Maître, & en outre trois Mouſſes.

Chaque bateau embarque ordinairement 120 pieces de filet; & il faut ſe ſouvenir que chaque piece de filet a 3 ou 4 braſſes de chûte, 15 à 18 braſſes de longueur, bordé à la tête d'une fincelle qui n'a que 10 à 11 braſſes de longueur, & qui eſt garnie de pied en pied de flottes de liege; chaque piece doit, de plus, avoir le cordage qu'on nomme *baſſouin*. Il faut, pour faire ce qu'on appelle *une part*, environ 30 braſſes de filet en deux pieces montées ſur leur fincelle, & garnies de leur baſſouin.

Quoiqu'on ne faſſe uſage que d'un barril de bout pour indiquer l'extrémité foraine de la piece, on en embarque pluſieurs pour remplacer ceux qui pourroient ſe perdre; il faut encore environ 70 barrils à poche garnis de leurs bandingues; & chaque Matelot qui a une part, fournit un de ces barrils.

Enfin pour le halin ſur lequel ſont frappés les baſſouins & les bandingues, il faut 20 pieces d'auſſiere de 65 braſſes chacune, ce qui fait en tout 1300 braſſes pour la totalité du halin, qui eſt fourni par l'Equipage à raiſon de 18 braſſes par part.

Pour avoir ce qu'on nomme *une part*, il faut donc fournir à peu-près 30 braſſes de filet *D E*, *Pl.* VIII, *fig.* 3, monté ſur ſa fincelle, & garni de ſes lieges *D*, *E*, autant de baſſouins *i*, *g*, qu'il y a de pieces de filet, un barril à poche *B*, & ſa bandingue *h h*, enfin 18 braſſes de hauſſiere pour former le halin *f f*.

Nous avons déja prévenu que les hommes qui compoſent l'Equipage, retirent des parts, & pour leur perſonne ou leur travail, & pour les filets qu'ils fourniſſent.

A l'égard de ce qui revient pour le travail, on a réglé que chaque Matelot fourniſſant des filets, n'a, pour ſa perſonne, qu'une part, à cauſe du profit qu'il fait ſur ſes filets, & le Maître une part & demie.

Les Matelots qui ne ſont point en état d'avoir des filets, & qu'on nomme *plein-part*, n'ayant de profit que celui de leur travail, on leur donne deux parts & un mille de Harengs, qu'ils ſont maîtres de prendre ou en nature ou en argent, ſur le pied de la vente. Il arrive quelquefois que ces Matelots, qui

n'ont point de filets, en trouvent ou chez des Pêcheurs infirmes, qui ne vont plus à la pêche, ou chez des veuves; en ce cas la part des filets appartient à son Propriétaire, qui convient avec le Pêcheur de lui donner une somme en argent pour la saison de la pêche. Celui qui fournit une part de filets telle que nous l'avons dit plus haut, a deux parts, une pour sa personne, & une pour ses filets.

La plus grande partie des filets est, pour l'ordinaire, fournie par les hommes qui composent l'Equipage; & s'il en manque pour faire la tessure complette, c'est le Propriétaire du bateau qui les fournit; en ce cas il prend des parts proportionnellement à la quantité de filets qu'il fournit. Quelquefois ces filets sont achetés en commun par tous les Intéressés, & cette dépense passe en avaries communes; en ce cas la part des filets augmente la masse. Assez ordinairement tous les Matelots fourniſſent une pareille quantité de filets, & le Maître le double; mais quelquefois les uns en fourniſſent plus que les autres, & ceux qui fourniſſent plus de part de filets, ont proportionnellement plus de part au profit; de sorte que si quelques-uns fourniſſent 5 ou 6 parts de filets, ils auront 5 ou 6 parts au profit, comme propriétaires des filets, & de plus une part pour leur travail: en outre ils partagent ordinairement entr'eux un lot de Hareng qu'ils préparent pour amorcer leurs haims lorsqu'ils iront à la pêche du Merlan.

L'Equipage fait marché avec les Novices & les Mousses, auxquels ils accordent une demi-part ou une part, suivant leurs forces.

Voici, à peu-près, l'arrangement de ces parts.

Le bateau tout équipé, est toujours compté pour quatre parts; & de plus le Propriétaire vient à la part proportionnellement au nombre de filets qu'il a fournis.

Chaque homme fourniſſant des filets a une part; le Maître, pour son travail, une part & demie; ceux qui ne fourniſſent point de filets, ont, pour leur travail, deux parts & un mille de Harengs, ainsi qu'il suit. Le bateau équipé quatre parts; le Maître une part & demie; deux pleins-parts quatre parts; trois Novices ou Mousses trois parts & demie; neuf hommes fourniſſant leur part de filets neuf parts, tout cela pour leur travail: 180 brasses de filet ou 120 pieces à 30 brasses la part, 60 parts: total 81 parts, qui sont réparties comme nous l'avons expliqué.

Après ce que nous venons de dire des filets, on conçoit qu'ils occasionnent une dépense considérable que la plûpart des Matelots ne pourroient supporter s'ils étoient obligés de les acheter, d'autant que dans quelques circonstances il faut avoir des tessures de rechange; mais il y a des Matelots qui ont de petites chenevieres, les hommes les cultivent, les femmes arrachent le chanvre, le font rouir & le tillent; les hommes préparent la filasse, que les femmes filent; & dans les mortes-saisons pour la pêche, toute la famille s'occupe à faire les filets & à les tanner.

Il faut qu'une tessure soit bien ménagée, réparée avec soin, & qu'il ne lui arrive aucun accident, pour durer quatre ans.

Les Matelots & toute leur famille s'occupent presque uniquement à faire ou raccommoder leurs filets depuis le mois de Juillet jusqu'en Septembre, qu'on part pour Yarmouth.

A l'égard des cordages, ils les achetent des Cordiers, auxquels ils fourniſſent quelquefois le chanvre, & dans ce cas ils n'ont à payer que la façon.

Le bateau étant ainsi prêt à partir pour la pêche, il est bon de dire les lieux & les saisons où les Pêcheurs ont coutume de s'établir dans la Manche.

§. 6. *Des Lieux & des Saisons où les Pêcheurs s'établiſſent dans la Manche pour faire la Pêche du Hareng.*

Voila les Pêcheurs de la Manche pourvus de bateaux bien appareillés & munis de tous les ustensiles nécessaires pour faire la pêche du Hareng; de plus, ils savent la part qu'ils auront au profit de la pêche, après que la saison sera passée; comme ce Poisson ne fréquente pas nos côtes toute l'année, ils ne prendroient rien s'ils entreprenoient leur pêche dans les saisons où ils se sont établis dans d'autres parages.

On sait en général que ces Poissons commencent à entrer dans la Manche vers la fin de Septembre ou les premiers jours d'Octobre, & qu'on en continue la pêche jusqu'à la fin de Décembre, même plus tard. On conçoit bien qu'il ne s'agit pas ici des Pêcheurs de la Manche qui vont chercher le Hareng au Nord; j'en parlerai ailleurs: mais en me bornant à la pêche qui se fait dans la Manche, je ferai remarquer que comme ces Poissons viennent de la mer d'Allemagne, ils se montrent d'abord le long des côtes de Flandre, ensuite ils passent vis-à-vis celles de Picardie, puis sur celles de haute-Normandie, enfin en basse-Normandie; c'est pourquoi les Pêcheurs Flamands, Picards, & une partie des hauts-Normands, ne commencent ordinairement leurs pêches que vers le 10 d'Octobre, pour donner, disent-ils, le temps aux bancs de Harengs de s'engager dans la Manche. Les Pêcheurs de la Manche, depuis Dieppe jusqu'à l'embouchure de la Seine, commencent plus tard, & ils continuent jusqu'au mois de Décembre

ceux

ceux de baſſe-Normandie juſqu'en Février, même plus tard.

Ce n'eſt pas tout ; les Harengs ſe portent en différents endroits ſuivant les vents régnants ; ainſi il faut aller les chercher ou près des côtes d'Angleterre, ou à mi-canal, ou auprès des côtes de France. Ordinairement ils ſe rendent à ce dernier endroit vers la fin de la harengaiſon. La pêche commence donc à Dunkerque vers le 8 d'Octobre, à Calais le 12 ou le 18 du même mois, à Boulogne à la fin ou au commencement de Novembre.

Ils donnent pendant tout le mois de Novembre vers le Tréport & Dieppe.

Les Pêcheurs du Havre, & ceux des ports de l'embouchure de la Seine, continuent fort tard leur pêche ; ceux de l'Amirauté de Feſcamp & de Saint-Jouin, ſe ſervent volontiers des filets qu'ils nomment *marſaïques* ou *warnettes*, dont nous avons parlé *Art. III*, §. 4, *& I. Part. II. Sect. page* 7, ou de tramaux ; & ces Poiſſons paroiſſent encore plus tard ſur les côtes de baſſe Normandie, où la plûpart ſe prennent dans les parcs & les étentes.

Il faut faire attention que tout ce que nous venons de dire, n'a rapport qu'à ce qui ſe paſſe communément ; car il arrive de temps en temps des événements qui dérangent la marche des Harengs, mais, généralement parlant, elle eſt aſſez conforme à ce que nous venons de dire : on l'appercevra par l'événement ſingulier que nous allons rapporter ; il fait voir qu'il y a des bancs de Poiſſon qui ſe portent dans des endroits où l'on n'en trouve ordinairement que peu. Quoique ce fait ſoit très-rare, on n'en a pas perdu le ſouvenir depuis 1730 qu'il eſt arrivé.

Le long des buttes du Cap d'Entifer & de la Heve, on pêcha dans le mois de Janvier une quantité énorme de Harengs, qui paſſerent ſubitement ſans qu'on ait pu ſavoir à quoi en attribuer la cauſe ; cette abondance de Poiſſon dura juſqu'au 8 Mars, que tous diſparurent ſubitement. Mais pendant ce temps on les voyoit bondir ſur le galet, & quelques-uns y reſterent à ſec ; pluſieurs parcs s'en trouverent tellement remplis, que les Parquiers ne pouvant les vuider avant le retour de la marée, donnerent le quart du Poiſſon à ceux qui les tiroient du parc & les emportoient ſur la côte ; il en entra même dans la Seine, & on en trouva dans les guideaux qui étoient tendus auprès de Caudebec, & même dans la riviere de Trouville.

La gelée ayant été aſſez forte pour faire prendre les rivieres, ces Harengs diſparurent, & ſe porterent le long des côtes de Caen & du Beſſin, où l'on en prit beaucoup avec des trubles, des tamis ajuſtés au bout d'une perche, même avec des rateaux ; de ſorte qu'on en donnoit douze pour un liard.

Ces cas ſont très-rares ; néanmoins on rapporte que depuis on en a fait encore une pêche abondante à l'embouchure de la Seine.

Ayant des raiſons pour ſe décider ſur le lieu où l'on doit ſe placer pour faire une bonne pêche, il faut dire comment on doit y établir le bateau pêcheur.

§. 7. De l'établiſſement des Bateaux ſur le lieu qu'on a choiſi pour faire la Pêche ; de la miſe des Filets à la mer, & de la manœuvre pour les relever.

Les Pêcheurs ſe rendent au lieu de la pêche à force de rames, ſi leurs bateaux ſont petits, & s'ils s'établiſſent près de la côte ; mais autant qu'ils le peuvent, ils vont à la voile, ſur-tout quand ils emploient de grands Bâtiments, ou lorſqu'ils ont à ſe porter au large ; dans ces cas néanmoins ils ſont obligés de s'aider de rames, lorſque les vents ſont contraires & pas aſſez forts pour les empêcher de ſortir ; mais le plus ſouvent ils parent leurs voiles comme on le voit au bateau *A* & *G*, *Pl.* X, *fig.* 1.

Quand il eſt rendu au poſte qu'il doit occuper, on le met côté en travers au vent, & on le démâte d'abord de ſon grand mât ; pour cela on amene la grande vergue comme au bateau *B*, & après avoir ferlé ou plié la voile, on l'amarre avec la vergue à bas-bord en dehors du bateau, comme on le voit en *d* aux bateaux *E* & *F*, pour abattre le grand mât, ainſi qu'on le voit en *c*, *fig.* 1, 2 *&* 3 ; on en porte le pied vers l'avant, & on fait repoſer l'autre bout ſur le gibet *K*, *fig.* 1, 2 *&* 3.

On conſerve ordinairement le mât d'avant juſqu'à ce qu'on ait mis le filet à l'eau ; mais on ne prend de la voile du borſet, comme au Bâtiment *C*, *fig.* 1 *&* 2, que ce qu'il en faut pour avoir le petit ſillage néceſſaire pour mettre le filet à la mer, & on en prend plus ou moins, quelquefois même point du tout, ſuivant la force du vent. Quand le borſet leur eſt inutile, ils l'amenent ſur le pont avec ſa vergue, comme *i*, au bateau *C*, *fig.* 3 ; & ordinairement quand ils ſont en pêche ils mettent bas le mâtereau qui tombe vers l'arriere, comme au bateau *D*, *fig.* 1.

Ces Pêcheurs ſe démâtent & ſe déſagréent avec tant de promptitude & de dextérité, qu'ils ſont tout au plus une heure à exécuter, à force de bras, toutes ces manœuvres.

Tout étant ainſi diſpoſé, on tire le halin & les filets des ſoutes où on les avoit pliés ; c'eſt ce que font les Matelots *c*, *e*, *Pl.* X, *fig.* 2. On ſe rappellera que les filets ſont garnis de leurs fincelles, de leur liege & de leur baſſouin *a a a*, *fig.* 2, de leur halin *f f*, & de ſes bandingues *h*, à l'extré-

mité desquelles sont les barrils, comme on le voit plus en détail *Pl.* VIII, *fig.* 3.

Pour tirer les filets de leur soute, on commence par lever les écoutilles par feuillets, c'est-à-dire, qu'on ôte les planches *M*, *Pl.* VIII, *fig.* 1, de sorte qu'on enleve presque tout le pont au-dessus des soutes où sont les filets, & il ne reste qu'une partie du pont à l'avant, & une à l'arriere.

On a soin de mettre deux rouleaux, un sur le vibord, & l'autre au bord de la soute, du côté qu'on tire le filet, pour qu'il ne s'accroche point, & qu'on puisse le tirer aisément de la soute sans l'endommager; dans la même vue, on garnit d'une vieille voile les endroits du Bâtiment où nécessairement le filet doit porter; des Matelots se distribuent, les uns dans la soute, les autres sur le pont, pour parer les filets & les remettre à deux contre-Maîtres, qui sont ou à califourchon, ou le ventre appuyé sur le franc-bord, vis-à-vis la soute où sont les filets; ils les saisissent, un par la fincelle des lieges, l'autre par le pied, & étant ainsi étendus, ils les mettent à la mer sans confusion, comme on le voit au bateau *C*, *Pl.* X, *fig.* 2.

On peut se rappeller que le halin est un cordage de 3 à 4 pouces de circonférence, qui s'étend de toute la longueur de la tessure, & qui lui est joint par les bassouins *a*, *a*, *a*, *Pl.* X, *fig.* 2; le bout forain de ce halin est attaché à un barril de bout *A*, *Pl.* VIII, *fig.* 3, qui sert de signal pour connoître la direction du filet. Cela ne suffit pas aux Pêcheurs de Boulogne; ils garnissent la premiere piece qu'on amarre au bout forain du halin d'une grosse fincelle, qu'ils garnissent de grosses flottes de liege, pour que cette partie du filet se montre à la surface de l'eau. A mesure qu'on tire de la soute une piece de filet, un Matelot *d*, *Pl.* X, *fig.* 2, présente son bassouin au Maître *e*, qui l'attache au halin par une demi-clef. Quand la mer est belle, ils écartent les bassouins sur le halin, ce qui suffit pour que le filet soit bien étendu; au contraire, ils les rapprochent quand la mer est grosse. Il faut aussi, quand la mer est grosse, que la tessure soit plus éloignée du bateau que quand elle est belle; c'est pourquoi dans le premier cas le halin excede le filet de 150 ou 200 brasses, & quand elle est belle, seulement de 60; dans l'un & l'autre cas, le bout du halin s'amarre à l'avant du bateau: on ne met à la mer toute la tessure, qui est de 120 pieces ou 180 brasses, que quand elle est belle; lorsqu'elle est agitée, ils n'en mettent que 80. Comme le halin doit être entretenu parallele à la surface de l'eau, on le tient dans cette situation au moyen des cordages *h*, *h*, qu'on nomme *bandingues*, au bout desquels sont amarrés des barrils à poche *b*, *b*, distribués dans toute la longueur du halin, & éloignés les uns des autres, de sorte qu'il y en a un de posé de 3 en 3 pieces de filet. Comme il faut que suivant que le Poisson se tient plus ou moins profondément dans l'eau, la tessure soit aussi à différentes profondeurs, on y parvient en tenant les bassouins *a*, & les bandingues *h*, plus ou moins longues; pour cela un Matelot *d*, *Pl.* X, *fig.* 2, se place auprès du contre-Maître *e*, qui met le filet à l'eau; il commence par amarrer au bout forain du halin un barril de bout *A*, *Pl.* VIII, *fig.* 3, qui sert de bouée & de signal pour connoître la position de la tessure; ensuite ce Matelot *e*, *Pl.* X, *fig.* 2, file le halin de concert avec ceux qui mettent le filet à l'eau; & quand il rencontre les tampons de filet qu'on a distribués le long du halin pour connoître les endroits où l'on doit attacher les bandingues, il les frappe sur le halin, les recevant du Matelot *d*, qui est auprès de lui pour les lui remettre à mesure qu'il les demande.

Ces barrils sont arrangés à l'arriere du Bâtiment, autour du cabestan, ayant chacun leur bandingue; c'est le Matelot *d*, qui va les y prendre pour les présenter à celui *e*, qui est chargé de les attacher au halin.

Quoique la tête du filet soit garnie de flottes de liege distribuées dans toute sa longueur de pied en pied, & qu'il n'y ait point de lest au bas, le filet, quand il est mouillé, est assez pesant pour aller au fond, s'il n'étoit pas soutenu par les barrils à poche, mais par la disposition que nous venons de détailler, la tessure est établie verticalement dans l'eau à une plus grande ou une moindre profondeur, suivant le lieu qu'occupent les bancs de Harengs; & lorsque le filet les rencontre, ils se maillent ou se broquent par les ouies quelquefois en prodigieuse quantité. En quelques endroits le pied du filet porte sur le fond; mais pour cela il faut qu'il n'y ait point de roche, sans quoi il seroit déchiré en peu de temps, ce qui exige que les Maîtres ayent une parfaite connoissance de la nature des fonds.

Quand toute la tessure a été mise à l'eau, ne retenant dans le bateau qu'un bout du halin, les Pêcheurs laissent leur bateau dériver conjointement avec la tessure, comme le font les bateaux *D*, *Pl.* X, *fig.* 1.

Cette pêche ne se fait que la nuit, & pour éviter les abordages, les Pêcheurs sont obligés d'avoir un ou deux fanaux allumés & un peu élevés au-dessus du pont, souvent on en place un sur le gibet *K*; cette lumiere a encore l'avantage d'attirer le Poisson; & pour cette même raison, les lumieres que viennent de terre sont fort contraires à la pêche. On met ordinairement le filet à l'eau vers les 8 heures du soir; néanmoins l'heure varie suivant la saison & la marée; souvent

on le laiſſe dériver pendant toue une marée ; alors les Matelots ſe repoſent, il n'en reſte qu'un pour faire le guet ; néanmoins quand on juge que beaucoup de Poiſſons ont donné dans le filet, on en retire, au bout de quelques heures une piece ou deux, pour examiner ſi l'on en a pris beaucoup ; ſi effectivement on le trouve bien garni, on ſe met en devoir de retirer la teſſure ; mais s'il y en a peu, on remet à l'eau les pieces de filet qu'on en avoit tirées, & on continue la dérive juſqu'à la fin de la marée, à moins qu'il ne ſurvienne du gros temps, ou que le jour ne commence à paroître, ou que le temps ne preſſe pour appareiller, afin de ſe rendre au Port ; car, dans ces circonſtances, on eſt obligé de relever promptement le filet comme on le voit en *F*, *Pl.* X, *fig.* 1.

Quand l'Equipage eſt aſſez fort, on tire à bras le halin à bord ; mais ordinairement on le fait paſſer par les écubiers, & on le pare au cabeſtan que des hommes *b* virent ; & il y a des Matelots *m* & *n*, qui faiſiſſent les baſſouins & les bandingues, à meſure qu'elles paroiſſent, pour les détacher du halin, & les mettre à bord, ainſi que les barrils ; pour cela ils ſe ſervent ſouvent d'un gaffot pour les attraper ; d'autres Matelots lovent le halin dans ſa ſoute qui eſt à l'avant *R*, *Pl.* VIII, *fig.* 1.

En même temps deux Matelots, ce ſont ordinairement des contre-Maîtres, ſaiſiſſent le filet, un par la fincelle des liéges, l'autre par le pied du filet, qu'ils tirent à bord, & l'embarquent par le milieu du bateau, ayant derriere eux des Matelots, les uns qui leur aident à haler le filet, d'autres qui démaillent le Poiſſon, & d'autres qui plient & lovent le filet dans la ſoute d'où on l'a tiré. En ſecouant le filet ſur le pont, tous les Poiſſons qui ne ſont pas bien broués tombent ; on démaille les autres ; mais il en tomberoit à la mer qui ſeroient perdus, s'il n'y avoit pas un homme *p*, qui, ayant les pieds ſur la préceinte, & étant retenu par une corde qui paſſe ſous ſes iſſelles, tend un manet pour les recevoir ; cet homme, qui eſt ordinairement le Maître, préſente donc ſous le filet un manet pour recevoir les Harengs qui ſe détachent, & quelquefois il en attrape, dans une marée, de quoi remplir un ou deux barrils.

Quand le filet eſt très-rempli de Poiſſons, il eſt fort lourd, & ceux qui ſont chargés de le tirer à bord fatiguent beaucoup ; dans ce cas, ils ſe font aider par des Matelots, qui faiſiſſent le filet avec de petits crocs.

Nous avons repréſenté, *Pl.* X, *fig.* 1, une vue de la pêche du Hareng dans le canal : on y voit des Bâtiments dans toutes les poſitions que nous avons rapportées.

A, bateau rendu ſur le lieu de la pêche, & qui ſe met côté en travers à la marée. *B*, un qui amene ſa grande vergue pour ſe dégréer. *C*, un qui a conſervé ſon borſet pour mettre ſon filet à la mer. *D*, un entiérement dégréé qui eſt en pêche, & qui dérive avec ſes filets. *F K*, un qui releve ſes filets. *E*, un qui ſe remâte de ſon grand mât, ayant fait ſa pêche. *G*, un qui ayant fait ſa pêche & étant appareillé, retourne à ſon Port. *H*, une frégate qui fait route pour retourner au Port ; elle eſt armée en guerre pour protéger les Pêcheurs, & leur prêter ſecours en différentes circonſtances.

On voit en outre quantité de petits bateaux qui vont à bord des Pêcheurs prendre le Poiſſon pour le porter promptement à terre, ce qu'on appelle *faire le batelage*.

A la figure 2, on voit plus en grand un bateau *C*, qui met ſes filets à la mer : enfin à la figure 3, un bateau dont le grand mât eſt abattu & couché ſur le gibet *K* : le mâtereau *E*, eſt debout ; ſa vergue *i* eſt amenée ſur le pont, comme quand on veut mettre les filets à la mer, & que le vent eſt aſſez fort pour qu'on ne porte point de voile.

Nous avons déja dit que par les beaux temps, les Pêcheurs mettent à la mer toute leur teſſure, mais que ſuivant que la mer eſt plus ou moins agitée, ils n'en mettent que les deux tiers ou même un tiers.

On donne aux Matelots, qui forment l'équipage d'un bateau pêcheur, différents noms relativement à leurs fonctions : par exemple, ſur les grands bateaux, il y a un Maître qui, dans la Manche, travaille comme les autres ; ſouvent quand on releve, c'eſt lui qui tient le lanet pour recevoir les Harengs qui ne ſont pas bien maillés : hors la Manche il ne quitte point le gouvernail, & commande la manœuvre.

Ordinairement ce ſont deux contre-Maîtres qui ſe placent contre le franc-bord, pour mettre le filet à l'eau & pour le relever.

Celui qui attache ou qui détache les bandingues ou les baſſouins du halin, ſe nomme *Forciblement* ; cette fonction eſt pénible : il eſt auſſi chargé de viſiter les cables dans les gros temps : il en file quand il en eſt beſoin ; c'eſt pourquoi il doit continuellement examiner ſi l'ancre tient bon.

Les autres qui lovent dans les ſoutes le halin & la teſſure, ou qui les en tirent quand on met le filet à la mer, ſe nomment *Loveurs* : ce ſont les Finceleurs qui aident les Officiers Mariniers à faire leurs manœuvres : ils virent auſſi au cabeſtan, & alors on les nomme *Côtiers* ; ils démaillent les Harengs, & font conjointement avec les autres quantité de manœuvres : les Mouſſes ſont occupés à différents tra-

vaux proportionnés à leur force ; par exemple, quand le halin eſt au cabeſtan, il y en a un qui en tient un bout en retraite pour l'empêcher de riper, & un Matelot, dit *Loveur*, le reçoit de lui pour le rouer ou le lover dans la ſoute.

On donne quelques gratifications aux Pêcheurs chargés des fonctions les plus pénibles.

Souvent les Mouſſes qui s'embarquent ſont fils de Matelots ; en ce cas, quand ils ont pris un peu de force, comme vers l'âge de 15 ans, ils s'embarquent comme Novices ; & pour peu qu'ils ayent de diſpoſition, ils ſont à 18 ou 20 ans Compagnons à la part.

Les Matelots Picards & Normands ſont infatigables ; il eſt étonnant comment ils peuvent ſupporter des travaux auſſi rudes, étant prodigieuſement chargés d'habits. Le Maître, les contre-Maîtres, les Loveurs & le Forciblement *A*, *Pl.* IX, *fig.* 2, ont des bottes qui leur vont à mi-cuiſſe ; ils les garniſſent de paille en dedans. Quelques-uns *B*, ont des bottes légeres qui ne montent pas ou que peu au-deſſus du genouil; beaucoup n'ont que des *tricouſſes* ou guêtres de treillis, recouvertes d'une groſſe étoffe de laine.

Tous ont des camiſoles & une caſaque ſans manches, qu'ils nomment *Paletot*, comme celle du Pêcheur *B*. D'autres ont des bouts de manche d'étoffe ou de cuir, comme le Pêcheur *A*. Quand il faut travailler avec vîteſſe, ils ont les bras nuds comme *B*. Les contre-Maîtres, outre leurs bottes, ont un cuirier ou ſeigneux *A* ; c'eſt un tablier de cuir lié à la ceinture, avec une bavette qui va juſqu'au menton.

Dans quelques Ports, les Pêcheurs ont de larges culotes *C*, dans leſquelles entre le bas des camiſoles ou chemiſetes.

La plupart ſont chauſſés leſtement pour tenir ſur le pont qui eſt très-gliſſant, étant toujours mouillé & couvert d'écailles de Poiſſon.

On voit par ce détail que ces Pêcheurs ſont vêtus très-peſamment, & l'on a peine à concevoir, comme nous l'avons dit, comment ils peuvent exécuter avec vîteſſe des travaux très-pénibles ; mais comme cette pêche ſe fait à la fin de l'automne, & qu'en tirant leur teſſure & leur halin, ils ſont accablés d'un fleuve d'eau, on conçoit qu'ils ſont obligés de s'en garantir.

On voit ſur la figure 3, l'habillement des Pêcheurs qui vont au Nord : celui *C*, differe peu de ceux de la Manche ; celui *A*, habillé à l'Angloiſe, a une grande redingotte qu'il ôte quand il faut travailler; celui *B*, qui a ôté ſon ſurtout, eſt habillé très-leſtement.

Voilà, à peu-près, tout ce que nous avions à dire ſur la pêche du Hareng ; mais il nous paroît convenable de rapporter les circonſtances qui ſemblent annoncer qu'on fera une bonne pêche : je le ferai le plus briévement qu'il me ſera poſſible.

§. 8. *Des circonſtances qui paroiſſent favorables à la Pêche.*

On préſume avantageuſement de la pêche, lorſqu'après une mer agitée, il vient du calme accompagné de brouillard, ou d'une brume épaiſſe & graſſe : lorſque les vents ſont au Nord ou au Nord-Oueſt, ou plutôt quand ils viennent de la partie de l'horiſon d'où arrivent les Harengs ; car, dans ces circonſtances, ils ſe rendent plus promptement & en plus grand nombre ſur nos côtes ; communément ces vents viennent de la partie du Nord, & ils ſont les mêmes qui amenent les bécaſſes à la côte : c'eſt pourquoi on eſpere qu'on trouvera beaucoup de Hareng à la mer, quand il y a abondance de bécaſſes à terre.

Lorſqu'il ſe raſſemble beaucoup d'oiſeaux marins dans un endroit, comme ils y viennent pour faire curée, on eſt preſque aſſuré qu'on y trouvera beaucoup de Harengs ; ces oiſeaux ſont des Gros-gris, des Margattes, des Goeſlans, des Mauves, des Poules de mer, &c.

On préſume encore favorablement de la pêche, quand on prend des petits Chiens de mer qui ſuivent les bancs de Harengs pour s'en nourrir.

Les eaux troubles entre les bas-fonds ſont encore de bon préſage, ainſi que des taches de graiſſins qui, quand la mer n'eſt pas fort agitée, flottent ſur l'eau comme de l'huile ; en ce cas, les Pêcheurs diſent que la mer eſt pouilleuſe, & ils augurent bien de leur pêche.

On tire encore un bon augure des Corneilles qui s'amaſſent au bord de la mer pour manger les Poiſſons morts que la mer y jette.

Comme la pêche des Harengs ſe fait la nuit, on apperçoit les bancs ou bouillons lorſqu'ils ſont près de la ſurface de l'eau à la lumiere qui ſort de la mer, à l'occaſion de l'agitation de l'eau que produit le grand nombre de ces Poiſſons, qui le jour occaſionne un bouillonnement conſidérable. Le fanal allumé qu'on place ordinairement ſur le gibet pour éviter les abordages, eſt plus utile que nuiſible à la pêche ; mais les grandes lumieres qui viennent de terre détournent le Poiſſon. Il eſt bon d'être prévenu que communément, ce n'eſt pas dans le fort de la marée montante ou deſcendante qu'on prend le plus de Poiſſon, mais lorſque le cours de l'eau eſt peu conſidérable ; je crois communément, parce qu'il arrive quelquefois qu'on donne dans un banc de Poiſſon lorſque

lorſque la marée montante ou retirante eſt forte.

Enfin les vents forcés, ſur-tout ceux qui portent à la côte, empêchent les Pêcheurs de faire leur métier, ſoit pour éviter les naufrages, ou parce que l'agitation de la mer mêle les filets & rompt les barrils.

Nous allons maintenant parler de la livraiſon du Poiſſon au Port.

ARTICLE SIXIEME.

De la livraiſon du Poiſſon au Port, & de ſa vente tant aux Chaſſes-marée qu'aux Saleurs.

AUSSI-TÔT que les Pêcheurs ont relevé leurs filets, ils appareillent pour eſſayer de gagner promptement leur Port; car il leur eſt toujours avantageux de tranſporter leur Poiſſon à terre le plutôt poſſible. Celui qui eſt nouvellement tiré de l'eau, ſe vend toujours plus cher que celui qu'on a conſervé deux jours; & celui qui eſt plus anciennement pêché, eſt preſque toujours rebuté. Les petits bateaux qui pêchent près de la côte, ont à cet égard un grand avantage ſur les autres, puiſqu'ils peuvent livrer leur Poiſſon le jour qui ſuit la nuit où il a été pêché, ce qu'on appelle *le Poiſſon d'une nuit*. C'eſt parce qu'ils peuvent livrer promptement leur Poiſſon, qu'ils ont coutume de le jetter dans la cale ou ſoute *Q*, *Pl. VIII*, *fig.* 1, par des ouvertures *a*, qui ſont au pont; mais ceux qui vont pêcher loin de leurs Ports ou près les côtes d'Angleterre, ſe gardent bien de les jetter ainſi dans la cale, où ils s'alterent promptement; ils les mettent dans des parquets ſur le pont: lorſque la pêche donne bien, au lieu de revenir à terre comme font les Pêcheurs dont nous venons de parler, ils verſent leur Poiſſon dans de petits bateaux qui, à force de rames, ou autrement, gagnent le Port le plus promptement qu'ils peuvent, ce qui met les Pêcheurs en état de continuer leur métier; mais s'il arrive que cette reſſource leur manque, les Bâtiments d'une force un peu conſidérable s'étant approviſionnés de ſel & de quarts, ſalent leur Poiſſon à demi, ou le braillent, comme nous le dirons dans la ſuite, lorſque nous parlerons de la ſalaiſon des Harengs: moyennant ces précautions, ils peuvent conſerver leur Poiſſon quelques jours ſans qu'il s'altére. Ces Pêcheurs ont encore recours à ce moyen, quand les vents contraires ne leur permettent pas de gagner le Port; quelquefois même ils en ſalent en trak. Tout cela s'éclaircira par la ſuite: il ſuffit pour le préſent, qu'on ſache que les Pêcheurs doivent employer tous les moyens poſſibles pour livrer promptement leur Poiſſon, & quand cela ne ſe peut, ils doivent avoir recours aux expédients que nous venons d'indiquer, pour prévenir qu'il ne ſe gâte.

Nous avons dit que les Pêcheurs qui font leur métier près de la côte, jettent leur Poiſſon dans la cale ou dans une ſoute deſtinée pour cela; mais qu'ils courroient riſque de s'y altérer s'ils y reſtoient ſeulement d'un jour à l'autre; on eſt encore prévenu que les bateaux plus forts les dépoſent dans des parquets ſur le pont, où ils ſe conſervent mieux; mais cette opération a ſes dangers: car quand il vient du gros temps, les dalots étant en partie fermés par le Poiſſon, l'eau qui ne peut s'écouler reſte ſur le pont, & on pourroit périr ſi on ne débarraſſoit pas le pont en jettant une partie du Poiſſon à la mer; enfin quand les bateaux ne peuvent gagner leur Port, ils eſſayent d'entrer dans un autre, même de la côte d'Angleterre, où ils vendent leur Poiſſon.

Voilà le Poiſſon rendu dans les Ports: il convient de parler de ſa vente; elle ſe fait ou aux Chaſſes-marée qui le diſtribuent frais dans le Royaume, ou aux Marchands Saleurs qui le préparent pour en faire une branche de commerce. Je vais parler de ces deux ventes dans des Paragraphes particuliers, & je commencerai par la vente aux Chaſſes-marée.

Ayant fait dans mes tournées un ſéjour aſſez conſidérable ſur les côtes de haute Normandie, & particuliérement à Dieppe, j'avois pris des Mémoires ſur la livraiſon, la vente & la préparation du Hareng, & j'avois profité de ces Mémoires pour rédiger les articles où j'ai traité ces différents objets, faiſant remarquer qu'il y avoit pluſieurs inconvénients auxquels il ſeroit poſſible de remédier. Mon Ouvrage étant preſqu'en état d'être imprimé, j'ai eu connoiſſance d'un Arrêt du Parlement de Rouen, du 23 Mai 1765, en forme de Réglement, qui remédie à la plupart des inconvénients que j'avois remarqués, & c'eſt avec bien du plaiſir que j'en ai inſéré les articles dans mon Ouvrage; mais il me reſtoit à ſavoir ſi ce Réglement s'obſervoit: pour m'en aſſurer, je me ſuis adreſſé à M. le Teſtu, Tréſorier des Invalides de la Marine à Dieppe, qui m'a marqué qu'on ſe conformoit à ce Réglement, excepté dans quelques articles où

l'on étoit obligé de s'en rapporter à la bonne-foi des Pêcheurs, qu'il étoit en certain cas impoſſible de ſurveiller.

Je vais traiter dans le Paragraphe ſuivant de la vente des Harengs frais aux Chaſſes-marée.

§. 1. *De la vente du Poiſſon frais aux Chaſſes-marée.*

Dans preſque tous les Ports où il ſe fait une pêche un peu conſidérable de Harengs, à l'arrivée des barques on ſonne une cloche pour l'annoncer à ceux qui veulent en acheter.

Les Marchandes en détail de Hareng frais, & les Chaſſes-marée qui en tranſportent dans l'intérieur des terres, ont la préférence ſur les Saleurs, & après avoir pris la permiſſion du Magiſtrat, ils l'achetent à bord du bateau, & à ſon arrivée, afin de l'avoir plus promptement; auſſi les payent-ils un peu plus cher que les Saleurs, & dans la primeur ce ſont ces Marchands de Poiſſon frais qui achetent preſque tout.

Ce privilége leur eſt accordé par l'Arrêt du Parlement de Rouen, du 23 Mai 1765, Article VIII, dont voici la teneur :

Permis cependant aux Débitants revendeurs de Poiſſon frais en détail de ſe faire délivrer à l'arrivée des bateaux, par préférenee à tous autres Acheteurs, telle quantité de Hareng d'une ou pluſieurs nuits, la quantité qui leur conviendra, en ſe faiſant inſcrire lors de la vente ſur le regiſtre de l'Ecoreur; & ne pourront rien exiger dans le même bateau au-delà de la quantité qu'ils auront demandée d'abord : ne pourra l'Ecoreur livrer aucun Poiſſon à autre qu'à ceux qui, lors de la vente, auront été inſcrits par le Vendeur ſur l'Ecore, même aux Chaſſes-marée, à peine d'amende.

Le Propriétaire du bateau ou une perſonne qu'il commet à ſa place, ſe rendent à bord pour faire un état du Poiſſon vendu à chaque marée, du nom de l'Acquéreur, du prix dont il eſt convenu, pour, dans la ſuite, faire bon des deniers à l'équipage, lorſqu'il comptera avec eux à la fin de la harengaiſon, ainſi que nous l'expliquerons dans la ſuite.

Les Chaſſes-marée achetoient autrefois leur Poiſſon au mille; mais maintenant c'eſt à la meſure, comme nous l'expliquerons en parlant de la vente du Poiſſon aux Saleurs. Auſſi-tôt que le Poiſſon leur eſt livré, & qu'ils ont acquité les droits de Quayage, de Douane & des Seigneurs, ils le font tranſporter à leurs frais, au lieu où ils veulent le mettre en paniers; ils le jettent d'abord dans de grandes bailles ou des cuviers remplis d'eau de puits : il y a ſouvent dans les Ports, un puits dont l'eau paſſe pour être préférable aux autres.

On lave ſoigneuſement les Harengs dans cette eau, puis on les arrange, en les preſſant bien les uns contre les autres, dans des paniers dont le fond & les côtés ſont garnis de paille longue, les mettant par lits juſqu'à ce que le panier ſoit entiérement rempli; puis ils en entaſſent au-deſſus des bords du panier, la tête en bas, pour en former un eſpece de dôme qu'on couvre de paille bien foulée ſur les bords du panier, & arrêtée bien fermement avec de la ficelle comme on le voit repréſenté en *A*, *Pl.* IX, *fig.* 4. On arrange enſuite les uns auprès des autres tous les paniers dans des voitures faites exprès, dont le fond eſt formé par des enlacements de cordages, afin de diminuer la force des cahots; ils ont des paniers de différentes grandeurs ſuivant le lieu où ils ſe propoſent de vendre leur Poiſſon : les voitures qui viennent à Paris, en chargent ordinairement huit ou neuf mille; celles qui partent de Boulogne, ſont environ ſoixante heures en route. Les Marchands font des avances aux Voituriers, & leur payent l'excédent à leur retour.

Au commencement de la harengaiſon, lorſque les Harengs ſont rares & chers, on en diſtribue dans les différentes Provinces à dos de cheval, comme on le voit *Pl.* IX, *fig.* 4.

Le Pêcheur qui arrive le premier au commencement de la pêche, avec, comme l'on dit, un plein acquit, obtient dans quelques Ports une marque de diſtinction; c'eſt ordinairement un pavillon de différentes couleurs qu'il arbore pendant tout le temps de la pêche, dont il eſt, pour ainſi dire, l'Amiral. C'eſt à Dieppe une ſimple marque de diſtinction; car au ſurplus il ne jouit d'aucun privilége.

Cet uſage eſt établi à Calais, mais avec un privilége qui ne laiſſe pas que d'être avantageux à celui qui l'obtient; car il a le droit de vendre ſon Poiſſon préférablement aux autres, lors même qu'il n'eſt pas arrivé pourvu que du rivage on apperçoive ſon bateau à la mer, & qu'on voie qu'il fait voile pour arriver au Port : il faut que les autres bateaux attendent qu'il ait fait ſa vente pour faire la leur.

La vente du Hareng aux Chaſſes-marée eſt bien moins importante que celle qu'on fait aux Saleurs. Nous allons parler de celle-ci dans les paragraphes ſuivants.

§. 2. *De la vente du Hareng frais aux Saleurs.*

Aussi-tôt que les bateaux chargés de Harengs ſont rendus au Port, & qu'on a ſonné la cloche pour en avertir les Saleurs, il faut en faire la montre pour conſtater la qualité de la marchandiſe; pour cela, ſi c'eſt à Dieppe, le Maître porte à la Vicomté & à l'Archevêché, un échantillon de ſon Hareng; ſi c'eſt dans d'autres Ports, c'eſt au Commis-ſaire du Magiſtrat, qu'on préſente la montre du Poiſſon. Dans l'un & l'autre cas,

Maître déclare la qualité & les défauts de ſon Poiſſon; par exemple, s'il y en a à peu-près un quart, un tiers ou la moitié de gais, & combien il y en a d'une, deux ou trois nuits; c'eſt ſur cette montre que la vente ſe fait à l'encan: on le met donc à priſée, & on l'adjuge au plus offrant & dernier enchériſſeur.

A Dieppe, on en faiſoit la livraiſon par poignées, au cent ou au panier, qu'on verſoit dans des hottes pour le tranſporter chez le Saleur.

Mais par l'Article IX, de l'Arrêt du Parlement de Rouen, du 23 Mai 1765, il eſt ordonné *que les Harengs, au lieu d'être livrés au mille, comme ils l'avoient été juſqu'alors, le ſeront à la meſure, ainſi qu'il ſe pratique à Boulogne, Calais, Dunkerque, ſans que ladite livraiſon, par meſure, puiſſe ajouter aucune augmentation ou diminution aux droits dûs aux Seigneurs.*

A l'Article X, il eſt dit *que les droits des Seigneurs qui étoient réglés ſur le nombre, le ſeront dans la ſuite ſur l'eſtimation de la quantité de Harengs que chaque meſure peut contenir, qu'on établira ſur une expérience qui ſera faite devant les Magiſtrats, & dont il ſera dreſſé Procès-verbal.*

A l'Article XI, il eſt dit *que chaque Maître de bateau & chaque Pilote, allant au batelage du Hareng, ſera tenu d'avoir pluſieurs meſures uniformes, duement étalonnées & marquées à feu d'une ancre couronnée d'une fleur-de-lis en l'Hôtel-de-Ville de chaque Port où ſe fait la pêche, dont ſera dreſſé Procès-verbal ſans aucuns droits ni frais, & les meſures doivent être d'une grandeur convenable pour que 60 meſures raſes produiſent 12 barrils en vrak.*

A l'Article XII, il eſt dit *que les Jaugeurs du Roi ou des Seigneurs, dans les Ports, auront la jauge & marque des meſures ſervant à la livraiſon, pour que, lors de leur viſite qui ſe fait tous les ans, ils puiſſent s'aſſurer ſi les meſures ſont de grandeur convenable, ſuivant le Tarif du Réglement.*

A l'Article XIII, il eſt dit *qu'il ſera dépoſé dans toutes les Juriſdictions de chaque Port, des meſures étalonnées, pour y avoir recours en cas de conteſtation.*

Article XIV, *que les Harengs ne pourront être mis dorénavant dans les meſures, qu'avec des pelles non ferrées.*

Article XV, *que les Maîtres Pêcheurs ou quelqu'un de leur équipage, feront eux-mêmes ſur le quai le meſurage.*

Cette meſure dont les dimenſions ne ſont point fixées par l'Arrêt du Parlement, eſt plus large par le bas que par le haut; la hauteur eſt de 13 pouces, le diametre à l'embouchure de 10 pouces 2 lignes, & le diametre du bas de 14 pouces 6 lignes; toutes ces meſures priſes de dedans en dedans. L'intention, en fixant cette meſure, étoit qu'elle contînt 200 Harengs, afin que 60 fiſſent un laſt, qui, comme l'on ſait, eſt compoſé de dix mille Harengs au grand compte ou de douze mille Harengs au petit compte. On n'a pas pu parvenir à faire des meſures qui contînſſent juſte 50 Harengs, à cauſe de la différente groſſeur des Poiſſons: elles en contiennent 54, 58, quelquefois 60. Malgré cette différence, on compte toujours 60 meſures pour un laſt; ce qui eſt conforme à ce qui s'eſt toujours pratiqué.

Aux Ports de Boulogne, Calais, Dunkerque, &c. où les mêmes meſures peſent 65 à 70 livres, les 60 meſures bien livrées doivent donner au Marchand 14 barrils de Harengs caqués & ſalés en vrac; ce qui ne fait point tort au Vendeur, parce que le prix de la meſure a été établi ſur ce qu'elle contient.

La vente du Hareng frais ſe fait aux Poiſſonniers & aux Marayeurs, comme aux Saleurs.

Cette vente du Hareng ſe fait, aux Ports de Saint-Valery en Caux & de Feſcamp, comme à Dieppe; mais au Tréport, on continue de vendre au compte, parce qu'il eſt hors du reſſort du Parlement de Normandie.

Les Pêcheurs ont eu peine à ſe ſoumettre à vendre leur Poiſſon à la meſure; mais ils ont reconnu qu'il leur en réſultoit un avantage réel, parce que la livraiſon eſt moins pénible & plus expéditive; ce qui les met en état de retourner plutôt à la pêche: d'ailleurs, cette police a écarté de leurs bateaux une multitude de femmes qui, ſous le prétexte de compter les Harengs, choiſiſſoient les plus beaux, qu'elles enlevoient malgré l'Ecoreur & les Matelots.

L'établiſſement de la meſure a fait ceſſer bien des conteſtations ſur le compte que les Acquéreurs trouvoient toujours infidele; d'où étoit venu l'abus de leur donner en ſus du mille 4 poignées de Hareng, pour les indemniſer du mécompte prétendu, lors même que l'erreur étoit à l'avantage de l'Acquéreur: cet uſage préjudiciable au Vendeur ne ſubſiſte plus.

Quand on a payé les droits, & que le Maître a pris l'état de la vente pour en compter avec l'équipage à la fin de la ſaiſon, on le porte chez l'Acquéreur; dans quelques Ports, c'eſt dans des hottes *E D*, *Planche* XI, *figure* 3; ailleurs, ce ſont des femmes qui le tranſportent dans des paniers *A B C*, toujours aux frais de l'Acquéreur, qui eſt obligé de prendre tout ce qui eſt dans le bateau, à moins que le Propriétaire du bateau n'en veuille retenir la moitié ſur le prix de l'adjudication. A Dieppe la livraiſon ſe fait ſous la conduite d'un homme *F*, qu'on appelle *l'Ecoreur*, qui fait raiſon à l'Acquéreur des mécomptes & qui diſcute avec lui les difficultés qui ſe rencon-

trent ; car l'Acquéreur peut rebuter les Poiſſons affectés de défauts qui n'ont pas été déclarés à la montre.

Néanmoins par l'Article XVI de l'Arrêt du Parlement, il eſt dit *que les Acheteurs ne pourront refuſer le Hareng qui leur ſera livré, comme il eſt dit aux Articles XIV & XV, ſous prétexte qu'il ſeroit ébreuillé, ou autrement bleſſé, ni prétendre à cet égard aucune diminution, à moins qu'ils n'excédaſſent le cinquantieme ; ce qui ſera réglé ſommairement & ſans frais en préſence de l'Acheteur & du Vendeur.*

Pour cela on fait renverſer ſéparément quelques hottes ou quelques paniers de Harengs, pour examiner ſi la livraiſon ſe fait avec fidélité ; & à l'arrivée, le Marchand tient compte des hottées ou meſures, pour les confronter avec celui que tient l'Ecoreur à bord du Bâtiment.

S'il ſe trouve des défauts que le Vendeur n'ait pas déclarés, autres que ceux qui ſont énoncés à l'Article XVI de l'Arrêt du Parlement, le Saleur en avertit l'Ecoreur, ou le Maître de l'équipage, ou le Propriétaire du bateau, pour avoir une indemnité.

Pendant que nous parlons de la livraiſon du Hareng, il eſt bon de rapporter certains uſages, & d'expliquer quelques termes qui ne ſeroient pas entendus, & dont néanmoins on eſt obligé de ſe ſervir.

Avant l'Arrêt du Parlement de Rouen, du 23 Mai 1765, les Harengs, comme nous l'avons dit, ſe livroient, ſoit aux Marayeurs, ſoit aux Saleurs, au compte, tels que par poignées, cent, mille, & leſt ou laſt, & cet uſage ſubſiſte encore dans quelques Ports.

Chaque poignée eſt de quatre Harengs, il en faut 32 pour faire un cent, qui, par conſéquent, eſt de 128 ; dix de ces cent font un mille qui eſt par conſéquent de 1280, & dix de ces mille font un laſt qui devroit être de 12800, ce qu'on nomme *au grand compte.*

Si on livroit *au petit compte*, 25 poignées feroient un cent, dix cent feroient un mille, & dix mille un laſt. Je crois qu'il y a des circonſtances où ce compte eſt en uſage.

Dans pluſieurs Ports, comme nous l'avons dit, on les vendoit, avant l'Arrêt du Parlement, à la meſure, qui étoit quelquefois un panier *G*, *Pl.* XI, *fig.* 3 ; d'autres fois une eſpece de ſeau formé en tinette, plus large par le fond que par l'ouverture, ce qui a été adopté par l'Arrêt du Parlement.

Ces meſures contiennent environ 200 Harengs, & peſent 60 à 70 livres ; il en faut trois pour faire une hottée qui contient 600 Harengs ou un demi-mille ; ainſi un laſt eſt formé de 20 hottées, qui tiennent chacune 3 meſures, & chaque meſure 32 poignées.

Auſſi-tôt après la vente, on tranſporte les Harengs chez les Saleurs, comme nous allons l'expliquer dans le Paragraphe ſuivant ; mais il convient de faire remarquer en finiſſant celui-ci, 1°. que ce que je viens de dire ſur la vente du Hareng frais ou ſalé, dans l'étendue du reſſort du Parlement de Rouen, a été vérifié par M. le Teſtu.

2°. J'ai parlé au commencement de cette Section, d'une ſorte de Hareng ou de Poiſſon confinant au Hareng, qui eſt connu ſous le nom de *Halbourg* : il eſt repréſenté en petit *Pl.* XVI, *fig.* 3. J'étois tenté, ainſi que M. le Teſtu, de croire que ce nom venoit de Albourg, Ville de Danemark, où, ſuivant Anderſon, on prend & on ſale tous les ans beaucoup de Harengs, qu'on trafique ſur les côtes de la Baltique : mais je n'ai pas oſé avancer cette conjecture, que quelques perſonnes me conteſtoient.

On ſe rappellera que ce Poiſſon eſt vuide quand il paroît dans nos parages vers les mois de Mai & de Juin ; que néanmoins il eſt plus gros & plus gras que le Hareng de ſaiſon. Nos Pêcheurs en trouvent aſſez fréquemment dans leurs manets à Maquereau, lorſqu'ils ſe portent à mi-canal un peu plus près des côtes d'Angleterre, & effectivement les Anglois en font des pêches aſſez conſidérables ; de plus, M. le Teſtu me marque qu'il a vu des bateaux Dieppois revenir avec pluſieurs laſts de ce Poiſſon qu'ils avoient pris dans une nuit. On ne le vend point à la meſure, comme le Hareng de ſaiſon, mais au compte, ſuivant l'ancien uſage.

§. 3. *Comment on tranſporte les Harengs frais chez les Saleurs.*

Dans les Ports où la pêche du Poiſſon n'eſt pas fort abondante, & où les Marchands logent près du Port, & à portée des endroits où abordent les bateaux, ce ſont des femmes qui tranſportent les Harengs chez les Saleurs, dans des paniers à bras, ou ſur leur tête, ou ſur leurs épaules, comme *A*, *Pl.* XI, *fig.* 3, ou ſur des civieres *B*, ou dans de grands paniers qu'on porte à deux comme *C* ; mais dans les Ports où l'on fait de grandes ſalaiſons, ſur-tout quand il faut livrer le Hareng aſſez loin, les hommes & les femmes les portent dans des hottes *D E*.

Dans beaucoup de Ports, la livraiſon des Harengs ſe fait, comme nous l'avons dit, à la meſure *F*, *Pl.* XIII, *fig.* 2, ou, ce qui revient au même, dans des hottes jaugées, de ſorte qu'elles doivent toutes contenir un certain nombre de Harengs : c'eſt communément deux meſures, ce qui eſt bien commode, ſoit pour la vente, ſoit pour la livraiſon ; car ſachant que chaque hotte contient deux meſures, 30 doivent faire un laſt.

Je ne conçois pas pourquoi, juſqu'à l'Arrêt du Parlement de Rouen, du 23 Mai 1765, les Dieppois ſe ſont écartés de cette

regle

regle qui eſt ſi ſimple, & quelle raiſon ils ont eu de faire la livraiſon au compte ; le nombre des Hottiers y étoit cependant plus conſidérable que dans aucun autre Port de la côte. Quoi qu'il en ſoit, les Hottiers ſont diviſés en deux claſſes qu'on nomme les *Hottiers à grandes*, & *les Hottiers à petites hottes* ; la premiere claſſe eſt plus nombreuſe : je ne ſais d'où vient cette diſtinction ; car les hottes des uns & des autres ſont de même forme & grandeur ; ils portent ordinairement deux meſures de Harengs à la fois. Ces Hottiers ont le droit de porter le Hareng à l'excluſion de tous autres, autant qu'ils peuvent y ſuffire ; mais quand le Poiſſon arrive en abondance, hotte qui veut : alors il ſe forme une troiſieme claſſe compoſée d'hommes, de femmes & d'enfants de la Ville & des environs, on les appelle *petits Hotterons* ; ils ſe font des hottes avec des panniers où ils ajuſtent des bretelles ; ils ſe réuniſſent deux pour porter trois meſures de Harengs ; & certains jours il arrive une ſi grande quantité de Harengs que, pour les tranſporter, on fait uſage de toutes les voitures qu'on peut ſe procurer, brouettes, camions, charrettes, chevaux, &c.

Voilà ce qui s'obſerve préſentement, ſuivant ce que me marque M. le Teſtu ; apparemment qu'on a dérogé aux uſages qui étoient établis, lorſque j'ai été à Dieppe : les voici en deux mots.

Un Marchand qui faiſoit conſtruire un bateau neuf pour la premiere fois, acquéroit un droit de hotte, ſans qu'il pût en eſpérer davantage pour les autres bateaux qu'il faiſoit conſtruire dans la ſuite ; mais il étoit maître de faire exercer ce droit par qui il lui plaiſoit, même de le louer.

Ces Hottiers obſervoient entre eux une police, qui conſiſtoit à faire leur ſervice chacun à leur tour, lorſqu'ils avoient entrepris une livraiſon.

Chaque Propriétaire étoit obligé de choiſir ſes Hottiers dans une des claſſes ; & lorſque ſon bateau arrivoit chargé de Harengs, il étoit en droit de forcer ceux de ſon hottage de le ſervir préférablement à ceux qui avoient fait choix d'un autre hottage.

Cette regle paroît aſſez bonne, néanmoins elle étoit ſujette à pluſieurs inconvénients ; un des principaux étoit que quand une même perſonne tenoit à loyer pluſieurs droits de hottes dans les différentes claſſes ; s'ils ſe trouvoient à une livraiſon, les Ecoreurs étoient quelquefois obligés, pour éviter des diſputes ou pour avancer l'ouvrage, de leur donner leur charge, ce qui occaſionnoit de la confuſion & des pertes, ſoit aux Marchands, ſoit aux Ecoreurs ; car quand après la livraiſon les Ecoreurs alloient chez le Marchand vérifier les envois, s'il ſe trouvoit des erreurs, c'étoit les Ecoreurs qui les ſupportoient.

Il eſt probable qu'on a paré à cet inconvénient par l'Arrêt du Parlement, puiſque la livraiſon ſe fait à la meſure, & dans quelques Ports avec une ſeule ſorte de hotte qui contient deux meſures.

La livraiſon des Harengs en vrak ou paqués à la mer, ſe fait ſur des brouettes *A*, ou des camions *B*, *Pl. XI*, *fig.* 2 ; j'aurai occaſion d'en parler.

A l'arrivée des Harengs chez les Saleurs, on les viſite pour s'aſſurer s'il n'y en a pas qu'on ſoit dans le cas de rebuter ; nous allons rapporter quelles ſont ces cauſes de rebut.

Bien entendu qu'on a égard à ce qui eſt preſcrit par l'Article XVI de l'Arrêt du Parlement de Rouen, du 23 Mai 1765 ; mais ce Réglement ne nous diſpenſe pas de faire connoître les défauts que peuvent avoir les Harengs frais que les Pêcheurs livrent aux Marayeurs ou aux Saleurs.

§. 4. *Des défauts qui font rebuter les Harengs frais à la livraiſon, ſoit aux Marayeurs, ſoit aux Saleurs.*

PREMIEREMENT il faut que la proportion entre les Harengs pleins & les Harengs gais ſe trouve à la livraiſon à-peu-près conforme à la déclaration qu'en a fait le Maître lors de la vente ; mais on rebute ſévérement les Harengs *bouſſards* ou *à la bourſe*, pour les raiſons que nous avons rapportées plus haut.

On met encore au rebut les Harengs *loqués* : on nomme ainſi ceux qui ont été mordus & bleſſés par les Chiens-de-mer ou d'autres Poiſſons voraces.

Les *peignés* qui ont perdu leurs aîlerons, leurs nageoires ou beaucoup de leurs écailles principalement ceux dont le ventre étant ouvert laiſſe appercevoir les entrailles, on les nomme *éventrés* ; aſſez ſouvent ces défauts arrivent quand ils ont reſté trop long-temps dans les manets, ſur-tout quand ils ont été tourmentés par une groſſe mer, quand les Matelots ont marché deſſus en faiſant leur manœuvre, ou enfin quand ils ſont vieux pêchés.

A Calais, il eſt défendu de préparer en blanc des Harengs de plus d'une nuit ; il faut ſaurir ceux de deux nuits.

Et par l'Article V de l'Arrêt du Parlement de Rouen, il eſt dit *que le Hareng de trois nuits ne pourra être vendu qu'aux Revendeurs & Chaſſes-marée, pour la ſubſiſtance de ceux qui voudront l'acheter à cette intention ; & aux Saleurs pour être bouffis à la cheminée, & faire l'eſpece de Hareng appellé* craquelot, *mais point pour être ſalé en blanc & mis en quart. Fait très-expreſſe inhibition d'en vendre aucun de quatre nuits, ſous quelque prétexte que ce*

soit, à peine de confiscation & d'amende.

Ce Réglement de Police est très-sage ; mais quand les Pêcheurs ont porté beaucoup d'attention à la conservation de leur poisson, il est bien difficile de les convaincre de vendre pour Harengs de deux nuits ceux qui en ont trois ; alors le malheur n'est pas grand, puisque ces Harengs sont bien conditionnés.

A l'égard de ceux qu'on nomme *bougons*, qui ont perdu la tête ou la queue, ils ne peuvent être reçus.

Les Saleurs mettent encore au rebut les Harengs *égorgés* ; ce sont ceux auxquels les femmes, en les habillant, ont emporté la tête, soit par précipitation, soit par maladresse ; comme ce défaut n'est pas produit par les Pêcheurs, cette avarie ne tombe point en perte sur l'équipage.

Voilà à-peu-près les défauts qui font mettre au rebut les Harengs frais : lorsque nous parlerons de leur préparation, nous rapporterons ceux qu'ils contractent quelquefois dans cette opération.

Tous ces Harengs de rebut se vendent en détail aux pauvres gens, ou à de petits Marayeurs qu'on nomme *Hotteurs*, *Hottiers* ou *Hotterons*, qui les portent sur le dos pour les vendre dans les Villages voisins.

Nous devons dire ici un mot d'un abus qui se fait à la livraison, on le nomme *le triage* ; voici en quoi il consiste.

Dans les Ports où les Harengs se livrent au nombre, beaucoup de femmes entrent dans les bateaux pour compter les Poissons ; elles ont grand soin de mettre à part pour leur compte les plus beaux ; elles ôtent ainsi la fleur des Poissons que l'on sale, ce qui jette un discrédit sur nos salaisons. L'Arrêt du Parlement de Rouen de 1765, a remédié à cet abus en défendant aux femmes d'entrer dans les bateaux, comme nous l'expliquerons dans un instant, & en ordonnant que les Harengs seroient livrés à la mesure, ainsi qu'on l'a toujours fait dans plusieurs Ports : il est vrai que les gros Harengs occupent plus de place dans la mesure que les petits ; mais les Saleurs n'y perdent rien, parce que ces gros Harengs occupent aussi plus de place dans les quarts ; il y a encore l'avantage qu'il faut moins de monde pour remplir les mesures que pour compter les Harengs un à un ; & de ce que la livraison s'en fait plus promptement, on peut mettre plutôt le Hareng en sel, ce qui est très-important. C'est pour cette raison que par l'Article III du même Arrêt, *il est permis de faire les ventes, achats & apprêts des Harengs, les jours de Fête & de Dimanche, à l'exception du temps du Service divin.* D'ailleurs il y a moins de mécompte, & les Harengs courent moins le risque d'être peignés ou fatigués par des maniements réitérés. En ce cas, la séparation des Harengs laités & des vuides ou gais, ne peut se faire que par les Caqueuses, Habilleuses ou les Saleurs.

Pour ce qui regarde la vérification de la déclaration faite par l'équipage, elle se feroit, comme nous l'avons dit, en visitant à part quelques mesures, ce qui se fait ordinairement en les versant dans un baquet.

De plus l'Arrêt du Parlement de Rouen a remédié à l'abus du choix des plus beaux Harengs que les Compteuses faisoient à leur profit, *faisant*, Article VII, *très-expresse inhibition aux Revendeurs de Poisson & à toutes autres personnes que ce puisse être, même aux femmes, filles & enfants des Matelots, de s'introduire dans les bateaux lors de leur arrivée, & d'y faire aucun choix, triage ou séparation de gros Harengs avant la vente & pendant la livraison de la batelée ; enjoint aux Maîtres & Matelots de ne pas souffrir ladite entrée & le triage dans leurs bateaux, à peine de prison, même de punition corporelle en cas d'attroupement & d'insultes faites aux Maîtres, Propriétaires & Acheteurs, &c.*

Voilà le Poisson vendu & livré aux Chasses-marée ou aux Saleurs sous la conduite du Propriétaire du bateau, qui doit répondre du prix de la vente aux équipages, après s'être remboursé de ses avances ; il faut donc qu'il rende un compte aux Pêcheurs ; cela ne se fait pas à tous les démarrages, mais vers Noël à la fin de la harengaison, ainsi que nous allons l'expliquer.

§. 5. *Répartition du profit net de la pêche à tous les Intéressés.*

Nous avons dit que le Propriétaire du bateau le fournit tout gréé & muni des ustensiles nécessaires à la navigation, & que pour le loyer de ce bateau, ainsi que pour le rembourser des petites avaries qui le regardent, il a un certain nombre de parts dans la répartition du profit net, lorsqu'après la harengaison, le Maître arrête ses comptes avec les Matelots, qui ayant fourni une certaine quantité de filets & de cordages doivent avoir des parts, tant pour leur travail que pour leurs filets ; ceux qui n'ont rien fourni, sont souvent à gages, suivant les conventions qu'on a faites avec eux avant le départ ; d'autres fois ils ont deux parts pour leur travail : tout cela a été détaillé.

Mais j'ai dit que la répartition des lots se fait sur le profit net, parce qu'avant d'en venir à ces partages il y a bien des choses à prélever, ainsi que nous allons l'expliquer.

D'abord toutes les avaries communes, y compris une partie des vivres, sont prélevées sur la vente du Poisson avant la répartition

des lots ; qui diminuent proportionnellement à la ſomme où montent ces avaries ; d'où il ſuit que les parts du Propriétaire ſont diminuées comme celles des Pêcheurs : mais comme c'eſt le Propriétaire qui a fait les avances de ces avaries, il retient pour s'en indemniſer un ſol pour livre.

Nous avons dit que le Propriétaire du bateau ou ſon commis doit ſe trouver au lieu où ſe fait la vente du Poiſſon, pour tenir note de la quantité du Poiſſon que l'on vend à chaque marée, du prix de l'adjudication & du nom de l'Acquéreur ; c'eſt donc lui qui fait la vente ; & il fait bon des deniers, pourquoi il retient un ſol pour livre ſur le produit de la vente.

Nous avons dit encore que quand on embarque du ſel & des barrils, c'eſt aux frais des Intéreſſés ; mais comme c'eſt le Propriétaire du bateau qui en a fait les avances, il prend comme pour les avaries communes un ſol pour livre.

Enfin il acquitte les droits d'ancrage, de douane, de ſubſiſtance, &c. & retient encore pour ces avances le ſol pour livre.

Toutes ces retenues ſont priſes ſur la vente du Poiſſon, & par conſéquent elles diminuent d'autant les parts.

A la fin de la ſaiſon, vers Noël, ce qui reſte net du produit de la vente du Poiſſon, & ſouſtraction faite de toutes les retenues dont nous venons de parler, ſe diviſe en autant de lots qu'il y a de parts, tant pour le Propriétaire du bateau que pour le Maître, les Matelots à la part, ceux qui n'ont point fourni de filets, & enfin les Mouſſes ; puis le Propriétaire du bateau ſe rembourſe des avances particulieres qu'il a faites à la plupart des Matelots pour les mettre en état de faire la campagne, pourquoi il retient le ſol pour livre ; & comme ces avances peuvent n'être pas égales pour tous les Matelots, il en fait la retenue ſur les parts de ceux à qui il a fait des avances, & non pas ſur la maſſe. Toutes ces retenues & le nombre de parts qu'il doit avoir pour ſon bateau, lui font un profit conſidérable ; de ſorte que quand la pêche n'a pas été heureuſe ou qu'il y a eu quelques grandes avaries, les Matelots ne trouvent pas de quoi ſe rembourſer des vivres, & s'acquitter avec le Propriétaire du bateau des avances qu'il leur a faites.

Après avoir amplement détaillé les pratiques des Pêcheurs qui ne ſortent point de la Manche, il convient de dire quelque choſe des pêches moins conſidérables, à la vérité, mais qui ſe font dans d'autres Provinces de l'intérieur du Royaume. C'eſt une digreſſion que nous aurions tort d'éviter : elle ſera ſuccinte ; & nous reviendrons aux pêches qui ſe font dans la Manche.

Article Septieme.

De la Pêche du Hareng en Bretagne.

Comme je me ſuis beaucoup étendu ſur la pêche du Hareng dans la Manche, je pourrai être concis ſur celle qui ſe fait en Bretagne, parce qu'il y a beaucoup de pratiques qui ſont communes entre les Pêcheurs Normands & les Bretons.

On pêche un peu de Hareng aux côtes du pays Nantois, principalement à la côte de Piriac, où, à la ſollicitation du Comité d'Agriculture, on a fait conſtruire un petit môle qui procure un aſyle aux bateaux Pêcheurs.

Pour faire cette pêche, on ſe ſert de manets qui ont environ trente braſſes de longueur ; on les jette près de la côte, où il y a tout d'un coup beaucoup de fond, parce qu'elle eſt fort eſcarpée : on ne releve les filets qu'au bout de vingt-quatre heures, attendu que ce Poiſſon y eſt en petite quantité ; auſſi, outre ce qui ſe conſomme frais, ce qu'on prend peut au plus ſuffire pour fournir aux Pêcheurs de Morue des appâts pour amorcer leurs haims : on verra dans la ſuite qu'elle a été certaines années très-abondante, & comment elle s'eſt peu-à-peu perfectionnée.

On fait une pêche plus conſidérable ; quoique moins abondante que celle de la Manche, aux côtes de Bretagne, depuis la pointe de Saint Gildas-de-Rhuis, juſqu'à l'embouchure de la riviere de Vilaine ; elle devance celle de la Manche, puiſque quelquefois on la fait dès le commencement de Septembre ; mais elle ne dure que quinze jours ou trois ſemaines ; & dans ce temps, comme nous l'avons dit, on voit peu de Harengs dans la Manche, ce qui paroît indiquer que ce ſont des bancs qui prennent différentes routes.

On fait cette pêche avec de petites chaloupes, & communément toutes étant réunies ne prennent pas autant de Poiſſons que quatre ou cinq du canal.

Ces Harengs de Bretagne ſont ordinairement plus larges que ceux de la Manche, & le coup d'œil eſt en leur faveur. M. de Montaudouin m'écrit de Nantes, qu'à la fin de Septembre, au commencement de la pêche, les Harengs ſont fort gras, pleins de laite & d'œufs ; mais qu'à la fin d'Octobre ils ſont petits, maigres & malades,

ayant jetté leur frai. On prétend, je ne ſais ſi c'eſt avec raiſon, que les gros Harengs de Bretagne ont moins de goût que ceux de la Manche : au reſte, on les ſale comme ceux du pays de Caux & de Picardie, ainſi que nous l'expliquerons dans la ſuite.

La plupart de ces Pêcheurs ſont de la Paroiſſe d'Hennebon, Evêché de Vannes ; ils font leurs pêches avec de petits bateaux du port d'environ deux tonneaux, dans leſquels ils s'embarquent ordinairement cinq, ſavoir, deux hommes & trois femmes, ou des Mouſſes ; ces petits bateaux embarquent cinq pieces de filets de trente braſſes chacune : lorſqu'on ſe ſert de chaloupes plus fortes, on embarque ſept pieces de filets de cette même longueur ; les uns & les autres ont ſoixante-quinze mailles de chûte.

Ces bâtiments mettent leurs filets à l'eau ſur les ſix heures du ſoir, & les relevent vers les ſix heures du matin. Cette pêche ſe fait ſans appâts ; on laiſſe dériver le filet ſur le fond tant qu'il eſt uni.

Voici une note de M. Guillot, Commiſſaire de la Marine à S. Malo, qui juſtifie ce que j'ai dit plus haut, que les bancs de Harengs ſe jettent tantôt ſur une côte & tantôt ſur une autre. Il me marque que tous les anciens Pêcheurs des côtes de Bretagne aſſurent qu'on ne prenoit autrefois que peu de Harengs ſur ces côtes, & qu'aujourd'hui les Pêcheries en ſont pleines en Décembre & en Janvier. Quand le temps permet aux bateaux de ſe riſquer un peu au large, ils en prennent même à la ligne ; ils en rencontrent quelquefois des flots nombreux, & l'on croit que ce ſont les grands vents d'Oueſt & de Sud-Oueſt qui les forcent de venir à la côte. Tout l'hiver de l'année 1773, les vents ayant ſoufflé de ces parties avec violence, ce Poiſſon a été abondant.

Ce Hareng étant mis en barril & ſalé, on le tranſporte dans les Villes voiſines où l'on en fait la vente ; il y a ſouvent des Poiſſonniers de Nantes, de Ploermel, même quelquefois de la Rochelle, qui viennent en faire des achats ſur les lieux.

Je vais terminer ce qui regarde la pêche du Hareng en Bretagne, par l'extrait d'un très-bon Mémoire qui a été envoyé à la Société d'Agriculture, des Arts & du Commerce de Bretagne, par M. Guillaume, Recteur de la Paroiſſe de Piriac, Dioceſe de Nantes.

La pêche du Hareng ne s'eſt faite en Bretagne avec quelque ſuccès qu'en 1756 ; juſqu'alors elle étoit ſi peu abondante, & la ſalaiſon ſi imparfaite, que la plus grande conſommation ſe faiſoit en Harengs frais ; la petite quantité qu'on ſaloit de Hareng ſalé ne pouvoit être regardée comme un article de commerce.

Les Pêcheurs de l'Iſle de Trentemou, ſituée dans la Loire, à une lieue au-deſſous de Nantes, ſont les ſeuls qui ſe ſoient occupés de cette pêche ; ils la faiſoient autrefois dans le havre de Meſquer ; ils s'y rendoient à la fin de Septembre, temps où le Hareng dépoſe ſon frai. Ce Poiſſon y eſt attiré par la multiplicité des goémons qui couvrent les rochers & les bas fonds de cette côte ; la pêche duroit quinze jours ; elle occupoit au plus dix bateaux montés de trois hommes chacun ; le profit de chaque Pêcheur n'excédoit jamais dix ou douze écus ; ainſi la maſſe de cette pêche n'alloit pas au-delà de 900 ou 1080 liv. Les Harengs frais ou ſalés qui ont été pêchés à Piriac en 1756, ont été vendus au moins 100,000 liv.

Pluſieurs circonſtances ont donné lieu à cet événement : la pêche de la Sardine avoit manqué ; l'interruption du commerce cauſée par les courſes des Anglois ne permettoit pas de compter ſur la Morue ; les Pêcheurs ou Bargers de l'Iſle de Trentemou crurent qu'en dirigeant toutes leurs opérations vers la pêche du Hareng, ils retireroient de très-grands profits ; ils ſe munirent donc d'une très-grande quantité de filets, firent faire des barges neuves, & ſe rendirent tous à Meſquer : on a compté juſqu'à ſoixante barges à Piriac, où ils allerent enſuite. Ce ſont les femmes des Bargers ou Pêcheurs qui préparent & qui filent le chanvre dont les filets ſont compoſés ; ce ſont elles qui *maillent* ou qui fabriquent ces filets ; chaque maille, aux termes de l'Ordonnance de la Marine, doit avoir un pouce en quarré : les maris prennent le ſoin d'enlarmer les filets, de les monter, de garnir la partie ſupérieure de flottes de liege, & l'inférieure de bagues de plomb.

Les filets deſtinés à cette pêche ſont compoſés de ſix ou de huit *pieces*, *nappes* ou *toiles* ; ces filets ſont *ſimples*, c'eſt-à-dire que ce ne ſont point des tramaux ou tremails ; mais des manets.

Chaque piece a cinq pieds de hauteur & depuis trente juſqu'à trente-deux braſſes de longueur ; enſorte qu'une barge emploie environ deux cents & quelquefois deux cents cinquante braſſes de filets. Ces filets ſont trempés, avant d'en faire uſage, dans une leſſive d'écorce de chêne broyée, qu'on nomme du *tan* ; cette leſſive leur donne une couleur brune qu'on croit utile à la pêche ; d'ailleurs elle fortifie & durcit les filets.

Les femmes diviſent les filets en pluſieurs pieces, 1°, parce qu'elles ont plus de facilité à les travailler ; 2°. parce que les Pêcheurs peuvent plus facilement les raccommoder lorſqu'ils ſont déchirés par les Marſouins ou par les rochers ; 3°. parce qu'on moin-

moins de peine à les faire ſécher lorſqu'on les tire de la mer. Cette opération de faire ſécher les filets, qu'on nomme *aſſéchement*, eſt très-importante pour leur conſervation, & les Pêcheurs la répétent auſſi ſouvent qu'ils le peuvent. Les différentes pieces ſe réuniſſent aiſément & promptement; il ſuffit de les attacher l'une à l'autre avec une ficelle. Les Bargers ont ordinairement un rechange de filets.

Le mouillage des filets, c'eſt ainſi qu'on nomme la maniere de les jetter à la mer & de les y diſpoſer pour la pêche, ne ſe fait pas arbitrairement; l'un des trois Pêcheurs qui compoſent l'équipage d'une barge, ſe place à l'arriere du bateau; il a devant lui ſes filets en monceau; ſa premiere opération conſiſte à mouiller ou à jetter à la mer (car c'eſt la même choſe) une petite ancre à laquelle eſt attaché un cablot d'une longueur proportionnée à la profondeur de l'eau: ce cablot eſt attaché ou amarré à un morceau de bois leger qu'on nomme *bouée*, & la premiere piece de filet eſt attachée à cette bouée.

Dès que cette opération eſt faite, le Barger prend le filet des deux mains, la droite tient la corde des lieges, & la gauche celle des plombs; les deux autres Pêcheurs mettent la barge en mouvement avec leurs rames, ce qui procure le développement du filet que tient le Barger, qu'il laiſſe filer & tomber à l'eau. Lorſqu'on a jetté le filet, on y amarre une ancre attachée à un cablot & qu'on mouille; ainſi le mouillage finit comme il a commencé, en aſſujettiſſant le filet par une ancre au cablot de laquelle on amarre une bouée. La direction du filet doit être *debout* à la marée, pour qu'il ſoit moins expoſé à l'agitation de la mer.

Les Bargers de Trentemoux connoiſſoient tous ces détails depuis très-longtemps, cependant ils ne prenoient qu'une très-petite quantité de Harengs. L'un d'entr'eux imaginant en 1741, que la médiocrité de la pêche venoit de ce qu'elle ſe faiſoit pendant le jour, il eſſaya de pêcher la nuit; un ſuccès un peu meilleur juſtifia cette conjecture: à-peu-près dans le même temps, il remarqua qu'il y avoit beaucoup de Marſouins à la côte de Piriac, & qu'il voyoit depuis quatre jours une multitude de Goiſſans qui voltigeoient ſur les écueils à fleur d'eau, il en avoit même vu qui, après avoir plongé, emportoient des Harengs. D'après ces indices, il réſolut de mouiller ſes filets ſur ces rochers qui ſont à peine couverts de trois pieds d'eau à mer haute: des filets de cinq pieds de hauteur ne pouvoient y flotter; ainſi pour les contenir, il tacha de diſtance en diſtance au pied du filet des cailloux du poids de cinq à ſix livres; il pêcha quatre milliers de Harengs.

Encouragé ou plutôt dirigé par ce ſuccès, il mouilla ſes filets à la chûte de ces rochers, en les fixant toujours avec des cailloux: le ſuccès paſſa ſes eſpérances; une troupe entiere ſe jetta dans ſes filets. Bientôt le ſecret de laiſſer les filets toucher au fond n'en fut plus un: tous les Pêcheurs de Trentemoux abandonnerent l'ancien uſage de laiſſer flotter leurs filets ſoutenus par des morceaux de liege, & tendus par les plombs attachés à la partie inférieure. M. le Recteur de Piriac les a même accoutumés depuis à mouiller leurs filets de jour, & à les laiſſer à demeure pendant la nuit: cette méthode qui a très-bien réuſſi, épargne aux Bargers les fatigues de la pêche qu'ils faiſoient pendant la nuit, & ces fatigues étoient exceſſives.

A la fin de Septembre 1756, vingt barges arriverent à Meſquer; les Pêcheurs y paſſerent quelques jours, & y firent une aſſez mauvaiſe pêche. Trois maîtres Bargers s'aviſerent de s'approcher de l'Iſle du Met, qui n'eſt qu'à une lieue de Piriac; ils y firent une pêche très-bonne; un vent violent qui s'oppoſoit à leur retour à Meſquer les mit dans la néceſſité de relâcher la nuit à Piriac; ces trois Bargers y établirent leur pêche; ce fut avec tant de ſuccès qu'au bout de deux jours tous les autres abandonnerent Meſquer: le gros temps ſurvint, les Bargers effrayés retournerent à Trentemoux; il n'en reſta que cinq à ſix; leur conſtance fut ſi bien récompenſée par la pêche qu'ils firent, que leurs compatriotes ne tarderent pas à revenir. Un Barger mouilla ſes rêts à midi; le temps étoit beau, la mer lourde & patouilleuſe; le Hareng bouge alors de meilleure heure; ces circonſtances porterent les Pêcheurs à lever leurs filets au déclin du jour; ils y trouverent douze milliers de Harengs: ils remouillerent leurs filets ſur le champ pour profiter de la pêche de la nuit qui eſt la plus favorable; ils y trouverent le lendemain trente milliers de Harengs.

A-peu-près dans le même temps, un Barger nommé *de Lajoys*, ne put lever que deux pieces de ſes filets, parce que ſon bateau pouvoit à peine contenir le Poiſſon dont ces deux pieces étoient chargées: il demanda du ſecours à d'autres Pêcheurs; ceux-ci emporterent plus de cinquante milliers de Harengs, & ce n'étoit pas, à beaucoup près, la moitié de ce que contenoient les filets. Arrivés à Piriac, ils employerent le ſecours d'autres camarades pour aller chercher le reſte de la pêche; mais ces camarades avoient fait eux-mêmes, une pêche ſi ineſpérée, qu'il leur étoit impoſſible d'abandonner le travail qu'elle leur donnoit. Un Bourgeois de Piriac, Propriétaire d'un bateau, offrit d'aller lever les filets: il ramena vingt-deux bariques de Harengs; ce qui répond à-peu-près à 42

milliers; ſon bateau ne pouvoit en contenir davantage : ce qu'ils laiſſerent, à en juger par l'étendue du filet qui n'avoit pas été levé, excédoit au moins d'un tiers ce qu'ils avoient apporté : il s'éleva un vent violent qui dura pluſieurs jours, il fut impoſſible d'aller chercher le reſte de cette pêche; le Poiſſon ſe trouva entiérement pourri.

Les freres du Vicaire de Piriac, excités par l'exemple des Bargers, ſe pourvurent de filets de Harengs; ils pêcherent très-heureuſement; mais un Poiſſon long de quatre pieds, qu'on nomme *Crapaud-de-mer*, ayant rompu leurs filets, on y ſubſtitua les lambeaux d'un filet dont on ne s'étoit pas ſervi depuis plus de dix ans; il n'y eut pas une ſeule maille de ce vieux filet où un Hareng ne ſe fût engagé.

Pour rendre raiſon de la quantité prodigieuſe de Harengs qu'on prend dans un même filet, M. le Recteur de Piriac, penſe que ce Poiſſon eſt en quelque façon entaſſé au fond de la mer : cette aſſertion qui s'accorde aſſez bien avec la prodigieuſe quantité de Harengs qui ſe prirent dans les filets, eſt de plus appuyée ſur un fait dont M. le Recteur de Piriac a été témoin.

Il y a vingt-huit ans qu'une violente tempête couvrit plus d'un quart de lieue de côte de petits Poiſſons dont les plus gros égaloient à peine des Anchois; le reſte reſſembloit à de petits vers, ou même à des Aiguilles; tout ce Poiſſon étoit mort; il étoit entaſſé en ſi grande quantité, qu'on marchoit ſur le tas ſans toucher aux rochers dont la côte eſt hériſſée. Ce fut au mois de Mai qu'arriva cette tempête; tout le monde reconnut ce Poiſſon pour de petits Harengs. Ce fait dont on n'a point vu d'exemple depuis, ſemble en effet prouver deux choſes, l'une que les Harengs ſe tiennent en pile au fond de la mer, l'autre que ces Poiſſons dépoſent leur frai ſur la côte.

Lorſque le Poiſſon qu'ont pris les Bargers eſt apporté au rivage, il faut ſe preſſer de le *boyer*, c'eſt-à-dire, de le vuider de ſes inteſtins & de le ſaler. M. le Recteur de Piriac dit, qu'outre ſes Paroiſſiens, les Pêcheurs employerent cinq à ſix cents Ouvriers par jour à ces opérations; & qu'il y eut des jours de pêche où huit mille perſonnes n'auroient pas ſuffi à boyer tout le Hareng qui avoit été pêché; il eſt vrai que les Ouvriers qui furent employés n'étoient ni inſtruits, ni exercés : car un Barger boye & ſale trois mille Harengs par jour; & les Ouvriers, ſur-tout dans le commencement, pouvoient à peine en boyer & en ſaler quatre cents.

Après avoir expoſé ces détails, M. le Recteur de Piriac, propoſe les moyens qu'il croit les plus propres à l'encouragement d'une branche de commerce qui peut devenir ſi importante, & pour la Province, & pour l'Etat même; il dit qu'on a lieu de penſer que ce n'eſt point par l'effet du hazard que les Pêcheurs ont pris tant de Harengs en 1756; qu'en ſortant de Piriac on trouve ſur la côte un Village qui ſe nomme encore *Penhareng*, ce qui ſignifie en Breton *tête de Hareng*; dénomination antique qui prouve que dans des temps très-reculés ce lieu étoit diſtingué par l'affluence de ce Poiſſon : il ajoute que ſes Paroiſſiens les plus âgés, les plus ſenſés, atteſtent qu'ils ont toujours vu ſur leurs côtes cette multitude de Goiſlans & de Marſouins, qu'avant 1756 on ne ſoupçonnoit pas d'être les indicateurs du Hareng; qu'il eſt notoire qu'on en pêche dans preſque toute la côte Méridionale de Bretagne; mais que l'ignorance des Pêcheurs & ſur la quantité de ce Poiſſon & ſur la maniere de le pêcher, eſt cauſe que par-tout ailleurs, comme à Piriac on n'a jamais cru pouvoir en faire un grand commerce; qu'avec les lumieres acquiſes dans une ſeule pêche, on peut déja tirer un très-grand parti d'un tréſor qui peut devenir immenſe ſi la pêche ſe multiplie, & ſi les Pêcheurs ſont ſecourus & encouragés.

Perſonne n'ignore combien la pêche de la Sardine eſt utile à la Bretagne: M. le Recteur de Piriac prétend que celle du Hareng le ſeroit encore plus; pour le prouver, il fait un parallele des dépenſes qu'exigent ces deux pêches; celle de la Sardine exige ſix, même ſept hommes par chaque bateau; ils doivent avoir au moins vingt pieces de filet; la maille de ces filets n'a que de quatre lignes en quarré; ils ſont d'une extrême fineſſe; ainſi ils coûtent beaucoup plus cher : chaque piece eſt, à la vérité, moins longue que celles des Bargers de Trentemoux; mais celles-ci n'ont que cinq pieds de hauteur, les autres en ont vingt; la rogue, appât abſolument néceſſaire pour la pêche de la Sardine, coûte année commune dix écus le barril, & c'eſt l'Etranger qui nous le vend; un barril ſuffit à peine dans chaque bateau pour quatre jours de pêche, & ſouvent cette dépenſe & la peine des Pêcheurs eſt en pure perte. Ces bateaux coûtent quarante piſtoles, ſans compter les agrès & apparaux qui égalent ce prix. On doit ajouter à ces dépenſes celles des préparations, qui durent des mois entiers, & qui exigent un très-grand nombre d'Ouvriers. La Sardine paſſe par plus de cinquante mains pour être rendue loyale & marchande. La pêche du Hareng ne demande que ſix pieces de filets; ces ſix pieces ne coûtent que cinquante écus; une barge toute gréée ne coûte que deux cents cinquante livres; trois hommes ſuffiſent pour chaque barge, un plus grand nombre ne

roit ; on n'a beſoin d'aucun appât pour cette pêche, & les préparations déja promptes, faciles & peu diſpendieuſes, peuvent être perfectionnées, en s'informant de la méthode des Hollandois, ou des principaux Ports de la Manche, pour la ſalaiſon & l'encaquement : il eſt même aiſé d'apprendre à diverſifier ces opérations ; on n'a beſoin pour réuſſir que de ſavoir comment les Hollandois, les Anglois & les François font le Hareng ſaur. L'eſpérance de partager avec eux cette riche branche de commerce, paroît d'autant mieux fondée, qu'on aſſure que le Hareng frais de nos côtes eſt gros, ſavoureux, gras & du plus beau blanc.

Cependant M. le Recteur de Piriac met ici une reſtriction qui mérite la plus grande attention : les Harengs ne viennent pas tous à la fois ; la premiere troupe qui arrive, eſt compoſée d'un Poiſſon bien nourri, d'un goût exquis & très-propre à la ſalaiſon. Peu de temps après, c'eſt-à-dire, lorſqu'il a jetté ſon frai, il eſt épuiſé, maigre, d'une couleur terne, les femelles n'ont plus de graines ou d'œufs, les laitances des mâles ſont molles, ou pour mieux dire ſans conſiſtance ; il faudroit alors ceſſer la pêche, attendre une ſeconde troupe pour la ſurprendre au moment de ſon arrivée ; diſcontinuer enſuite juſqu'à ce qu'il en vînt une troiſieme : mais les Bargers pêchent le Hareng dans ces différents états, & ce qui eſt encore pis, ils le confondent dans l'encaquement, au lieu d'en faire le triage : faute eſſentielle, & qui ſuffiroit pour décrier ſans retour un commerce qu'il eſt intéreſſant d'accréditer.

Par un calcul appuyé ſur des faits, M. le Recteur de Piriac prouve qu'on peut établir le Hareng de Bretagne à un plus bas prix que celui de Hollande ; c'eſt prouver qu'il ſera préféré : mais pour porter loin cette branche de commerce, il faut ſentir la néceſſité d'encourager les Pêcheurs, & de porter des perſonnes plus riches & plus intelligentes qu'eux, à acheter le Poiſſon frais & à ſe charger du détail des préparations. Le défaut du triage, le retardement de ſalaiſon lorſque la pêche eſt trop abondante, ont déja donné quelque diſcrédit au Hareng de Piriac ; les Bargers ont tout livré comme loyal & marchand & de même qualité. Ceux qui, ſur leur parôle, les ont vendus comme tels à Bordeaux & à Libourne, ont eſſuyé des procès ; ainſi tout concourt à faire ſentir la néceſſité de ne livrer aux Bargers que le ſoin de la pêche ; il faudroit confier à de meilleures mains le ſoin du triage, de la ſalaiſon & de l'encaquement ; on prépareroit plus de Poiſſon, & il ſeroit mieux conditionné.

M. le Recteur de Piriac croit qu'on réuniroit le double avantage de réduire les Bargers à la ſimple pêche, & d'attirer dans ſa paroiſſe des perſonnes qui feroient faire toutes les préparations, en rétabliſſant un ancien quai totalement ruiné ; il implore ce ſecours avec les plus vives inſtances, & il ne néglige rien pour faire ſentir que la ſeule pêche dédommagera abondamment des dépenſes que la Province pourroit faire à cet égard ; il compte que la pêche de cette année & celle de l'année prochaine, ſolliciteront plus fortement que lui, le rétabliſſement du quai de Piriac ; les Etats ont fait bâtir ce quai.

Nous allons maintenant ſortir du Royaume, &, pour cela, parler des pêches qui ſe font hors de la Manche, près de ſon embouchure.

ARTICLE HUITIEME.

Des Pêches du Hareng qui ſe font hors la Manche, conſidérées en général.

QUELQUES Pêcheurs de la Manche, ſur-tout ceux des Ports qui ſont ſon entrée auprès de la mer d'Allemagne, vont chercher le Hareng avant qu'il entre dans la Manche par le travers de la Tamiſe, à l'iſle Tanel, ou au bord de l'Angleterre qu'on nomme *Yarmouth* : quelques-uns même vont, comme les Hollandois, juſqu'à la hauteur des Orcades. Nous parlerons de ces différentes Pêches dans autant d'Articles particuliers.

Nous avons dit que les Pêcheurs qui peuvent livrer dans la journée le Hareng qu'ils ont pris la nuit, n'embarquent ni ſel, ni barrils, ni tonnes ; il en eſt autrement quand ils ſe portent au loin, parce que ne pouvant pas vendre

leur Hareng immédiatement après qu'ils l'ont tiré de la mer, ils ſont obligés de le brailler ou de le ſaler en vracq, même de le paquer dans leurs vaiſſeaux ; c'eſt pourquoi ils embarquent du ſel, des barrils & des tonnes, comme nous l'expliquerons en parlant de la Pêche au Nord & de celle d'Yarmouth.

Il eſt ſenſible que ceux qui s'écartent aſſez de leur Port pour ne pouvoir livrer leur Poiſſon très-frais, ſoit à cauſe de la diſtance qu'il y a du lieu où ils pêchent à leur Port, ou quand il ſurvient des vents contraires, il eſt certain, dis-je, que ces Pêcheurs ſont obligés de donner à leur Poiſſon une préparation qui tienne le milieu entre le Hareng frais & le ſalé; c'eſt ce qu'ils nomment *braillé*, comme qui diroit brouillé avec le ſel : par cette demi-ſalaiſon on ne peut, il eſt vrai, le conſerver que quelques jours; mais c'eſt ſouvent aſſez pour gagner le Port, quand on ne peut pas rentrer aſſez promptement. Pour que cette préparation ſoit ſuffiſante, il faut lui faire prendre plus de ſel ; pour cela on le ſale en vracq dans des tonnes, & lorſqu'on en a le temps, & que la mer n'eſt point trop agitée, on fait très-bien de le paquer. Tout cela deviendra clair quand on connoîtra la pêche du Nord & celle d'Yarmouth dont il ſera queſtion dans les Articles ſuivants, & encore plus quand nous parlerons de la ſalaiſon du Hareng à terre. Mais je dois prévenir que les Pêcheurs feront très-bien de caquer, habiller ou vuider les Harengs qu'ils brailleront ou qu'ils ſaleront en vracq à la mer; car ſi, comme ils le font ſouvent, ils brailloient ou paquoient en vracq des Poiſſons qui ne ſeroient pas caqués, ſuivant l'Article VI de l'Arrêt du Parlement de Rouen, de 1765, *eſt défendu aux Saleurs à terre & aux Pêcheurs à la mer de caquer, embrailler & paquer des Harengs qui auroient été ainſi braillés en grenier à la mer ;* mais cet Article n'interdit point les ſalures à la mer, puiſqu'il eſt dit Article XVIII *que les barrils de Hareng venant de la mer en vracq ſeront remplis de Harengs loyaux & marchands, bien conditionnés, ſans Harengs de rebut, ni gais, & qu'ils peſeront, la ſaumure & la tare du barril compris, au moins 285 livres, poids de marc, & ſeront au moins pleins à 3 pouces au-deſſus du jable ; à peine, contre les Maîtres du bateau, d'amende ;* & par un autre Article, *les Harengs braillés en grenier ne pourront être vendus que pour boufier à la cheminée.*

Article Neuvieme.

De la Pêche du Hareng au Nord, par les naturels du pays.

S'il n'y a pas de preuves démonſtratives qu'il y a beaucoup de Harengs dans le Groenland, au moins cela devient très-vraiſemblable quand on fait attention qu'on y trouve beaucoup de Cabillauds, & de gros Poiſſons qui font la chaſſe à ces petits ; car il eſt paſſé en axiôme chez les Pêcheurs qu'il y a beaucoup de Harengs dans preſque tous les endroits fréquentés par les Poiſſons voraces; & de plus, des Voyageurs aſſurent avoir

avoir vu beaucoup d'arêtes de Harengs ſur les rochers de ces côtes, où les oiſeaux les avoient portées près de leurs nids.

Anderſon s'efforce de prouver, on peut dire même qu'il prouve aſſez bien, qu'il y a une prodigieuſe quantité de Harengs dans le Nord; qu'il s'en détache de nombreuſes colonies qui ſe répandent en une infinité d'endroits; & que ceux qui ont échapé, ſoit aux Poiſſons voraces qui leur font la chaſſe, ſoit aux Pêcheurs qui leur tendent des piéges dans toute l'étendue de la longue route qu'ils parcourent, retournent à leur premier domicile dans les abymes du Nord.

J'ai rapporté la route que cet Auteur leur fait tenir pour ſe diſtribuer en une infinité d'endroits, Chap. III, Art. I, §. 1, page 342.

Effectivement on m'écrit d'Elſeneur que ceux qui habitent l'extrémité de la Norwege, vont chercher ce Poiſſon vers le Nord, autant qu'ils peuvent y pénétrer avec leurs barques, & qu'ils ſe mettent en mer immédiatement après Noël.

On croit qu'en Jutland on en pêche beaucoup non-ſeulement avec des filets qu'on traîne, mais encore avec d'autres qu'on tend ſur des perches; mais comme ils préparent mal leur Poiſſon, on ne fait aucun cas de celui qu'ils ſalent ou qu'ils fument: ceux de Norwege ſont beaucoup plus eſtimés.

Suivant M. Linné, la grande eſpece de Hareng (ſeroit-ce le Halbourg?) habite les mers Occidentales; la petite eſpece, le golfe de Bothnie. La mer Glaciale, du côté de l'Aſie, eſt très-abondante en Harengs; les Norwégiens voient toute l'année ſur leurs côtes les Harengs en plus ou moins grande quantité, ſuivant les vents qui y regnent; & ſuivant les ſaiſons ils ſont de différentes grandeurs & auſſi de différentes qualités.

On en trouve beaucoup à l'extrémité de la Norwege qu'on appelle *le Cap Nord*, ils côtoient ce Royaume, & les naturels en font les pêches conſidérables.

M. Framery, Correſpondant de l'Académie des Sciences, Conſul de France en Norwege, m'écrit de Drontheim, que les Cachalots qui font une grande dévaſtation de Harengs, les chaſſent vers la côte; ce qui l'a engagé à rendre des Ordonnances pour défendre de tuer des Cachalots tant que la pêche du Hareng dure, afin qu'ils continuent à les chaſſer vers la côte qui a près de 200 lieues de longueur: on fait d'abondantes pêches de Hareng dans toute ſon étendue, chaque année en deux ſaiſons; l'une ſe nomme *d'hiver*, & l'autre *d'été*; la premiere eſt la meilleure, ſoit pour la qualité, ſoit pour l'abondance du Poiſſon.

Je vois ailleurs que la pêche du Hareng commence au-delà de Drontheim au mois de Décembre; qu'alors on en prend beaucoup, & que la plupart ont 7 à 8 pouces de longueur; que dans le mois de Mai, on en porte plus de vingt mille barrils à Berghen dans des bateaux du port de 80 tonneaux.

On en pêche auſſi beaucoup dans le mois de Février, à 20 lieues à la ronde de Berghen; ces Harengs ont 9 à 10 pouces de longueur; mais ils ne ſont pas d'auſſi bonne qualité, & ſe vendent beaucoup meilleur marché que ceux qu'on pêche en Décembre à Drontheim.

On pêche encore dans les mois d'Avril & de Mai des Harengs, mais d'une qualité ſi médiocre qu'on ne s'en ſert que pour amorcer les haims des Pêcheurs de Morue; de plus, ſont-ce de vrais Harengs? car on m'écrit d'ailleurs qu'on prend dans ces parages beaucoup d'une petite eſpece de Poiſſon, qui a 13 à 14 pouces de longueur, ce ſont probablement, les Poiſſons qu'on nomme dans la Manche *Harengues* ou *grands Gais*. On ajoute que dans les mois de Juin, Juillet & Août, on en prend de petits, fort bons, qui n'ont que ſix à ſept pouces de longueur: ce ſont peut-être des Sardines.

Enfin depuis le mois de Juillet juſques & compris le mois d'Octobre, on prend une prodigieuſe quantité de petits Poiſſons, qui n'ont que trois pouces & demi de longueur; ils ſont très-gras & délicats: on marque qu'ils reſſemblent beaucoup aux Anchois. On les ſale ordinairement avec du ſel de France, & on les paque dans de petits barrils, à peu-près comme les Anchois.

Ces différentes eſpeces de Harengs ſe diſtribuent dans toute la Baltique, en Pologne, en Pruſſe, en Suede, en Danemarck, &c. M. Framery ajoute qu'on prend beaucoup de Colins ſur les côtes de Norwege, & qu'on les ſale. Je rapporterai, par addition à la Morue, ce qu'il me marque ſur la façon de pêcher ce Poiſſon dans le Nord. Je me contenterai pour le préſent de dire qu'on y pêche différentes eſpeces de petits Poiſſons à douze ou quinze braſſes des côtes, ou dans des anſes, avec des filets qui ont cent vingt ou cent trente braſſes de longueur, & dont les mailles ſont plus ou moins ouvertes ſuivant la groſſeur du Poiſſon qu'on ſe propoſe de prendre.

J'ai lu, je ne me rappelle plus en quel endroit, qu'on prend en Norwege, des Harengs avec des haims qu'on ajuſte au nombre de trois ou quatre au bout d'une ligne: apparemment que cette pêche reſſemble à celle que nous avons décrite dans la Section de la Morue, & qu'on nomme *à la faux*; ou plus vraiſemblablement ce ſont quatre ou cinq haims empilés à l'extrémité d'une corde à peu-près comme au libouret ou au grand couple, que nous avons repréſenté I. Partie,

I. Section, *Pl.* V & XXI.

On m'a encore assuré que dans les golfes où l'eau gele, on fait des trous dans la glace, & qu'on prend beaucoup de Hareng par la méthode que j'ai rapportée à la I. Part. *Sect. III, pages* 18 & 19; & à la fonte des glaces, la mer en jette beaucoup à la côte.

Anderson assure qu'il s'en rassemble de fort gros dans les golfes d'Islande. Horrebows dit que cela n'arrive qu'accidentellement, & qu'on est quelquefois plusieurs années à n'en voir que fort peu.

Il convient néanmoins qu'il y a une espece de petits Harengs qui se rassemblent à la côte en prodigieuse quantité, étant poursuivis par les Cabillauds qui en sont très-friands: peut-être ces petits Poissons sont-ils des Sardines ou des Sprats, dont nous parlerons.

Horrebows dit qu'on en distingue de deux especes, un qu'ils nomment *Sandherring*, *Hareng de sable*, parce qu'il se trouve sur les bancs de sable; ils nomment l'autre *Loaddenfild*, *Hareng rude*, parce qu'il a sur le dos quelque chose de rude, que Horrebows compare à des poils. Peut-être le Traducteur ou l'Editeur a-t-il mis *sur le dos* au lieu de *sous le ventre*; &, si cela étoit, ce seroient les pointes que nos Harengs ont sous le ventre. Quoi qu'il en soit, quand ces Poissons s'approchent des côtes, on juge qu'on verra bientôt des Morues ou des Thons.

Cet Auteur dit que dans la Bothnie occidentale on les braille avec du sel, comme le font nos Pêcheurs à la mer; que vingt-quatre heures après, on les paque dans des barrils de différentes grandeurs, & qu'on les débite dans le pays & aux environs: il ajoute, qu'autrefois on choisissoit les plus petits, & qu'après les avoir salés on les faisoit sécher au four pour les envoyer dans les pays étrangers en présent; mais que ce mets qu'on estimoit alors, est maintenant mépriſé.

Il se pêche dans le lac Ladoga en Moscovie une espece de Hareng qu'on nomme *Ladog*; on le sale & on le paque à peu-près comme on fait les Harengs de l'Océan: quoique le commerce en soit considérable, il ne suffit pas pour la consommation des Moscovites, à cause de la multiplicité de leurs Carêmes; ce qui fait que les Anglois & les Hollandois y en portent beaucoup.

Il y a des Harengs sur les côtes de Suede & de Finlande; je ne sai pour quelle raison ils ne sont pas estimés, excepté une petite espece qui se trouve dans le golfe de Bothnie, qui est d'un goût exquis: il reste à savoir si c'est un Hareng ou une Sardine.

Vers l'Equinoxe du Printemps, on pêche des Harengs dans la Baltique & le Holstein.

On prétend que dès l'année 1160, la pêche du Hareng se faisoit dans le Sund.

On dit que les Harengs qu'on pêche en Norwege, ne sont pas aussi gros que ceux qu'on prend près d'Hitland; que les Norwégiens ne les salent pas aussi bien que les Hollandois, & qu'ils les paquent dans des fûts de sapin qui leur donnent une mauvaise odeur; néanmoins je crois que les Européens en ont fait des enlévements considérables, & que les ayant paqués à leur façon dans des fûts de chênes, ils en ont fait de bonnes salaisons qui passoient dans le commerce, pour Harengs de Hollande. Nous rapporterons dans la suite, sur cela, quelque chose de plus précis.

On fait des pêches & des salaisons considérables auprès de Halbourg, dont ont fait trafic sur les côtes de la mer Baltique; on en transporte même à Hambourg, où néanmoins les salaisons de Hollande sont plus estimées.

Nous avons dit que la côte de Norwege est très-abondante en Harengs; l'endroit de cette côte nommé *Nordenfiels*, est, à ce qu'on assure, singuliérement fourni de ce Poisson; on le prend avec de très-grands filets qu'on traîne; chaque filet coûte au moins mille écus; il faut pour en faire usage, jusqu'à deux cents chaloupes montées chacune de quatre ou cinq hommes; aussi prend-on à cette pêche une énorme quantité de Poissons. Les Harengs d'automne sont plus gros que ceux du printemps, & ils sont meilleurs; on sale les uns & les autres; les Hollandois viennent quelquefois en chercher, & en emportent des cargaisons entieres.

Ils tirent, comme nous l'avons dit, les Harengs des barrils de sapin, où les Pêcheurs du Nord les ont mis, & les paquent dans des barrils de chêne qu'ils apportent dans cette vue; alors ces Harengs sont fort bons & se vendent comme des Harengs de Hollande.

J'ajouterai à ce que je viens de dire, que j'ai vu quelque part que la pêche du Hareng en Norwege, sur-tout du côté de Berghen a été pendant un temps si abondante, que nombre de Vaisseaux de Danemarck, d'Allemagne, de Hollande, d'Angleterre & de France, avoient coutume d'aller tous les ans pêcher sur les côtes de Scandinavie; mais qu'ayant fait des voyages infructueux on a préféré d'aller chercher les Harengs à Hitland & au Nord de l'Ecosse: néanmoins les Harengs, comme nous l'avons dit, sont abondants dans ces parages, & les naturels du pays en profitent. Je soupçonne cependant que malgré les défenses qui ont été faites, quelques Bâtiments Anglois & Hollandois vont acheter les Harengs préparés par les naturels du pays, qui sont communément trop chargés de sel & mal arrangés dans des futailles de sapin; mais quand ils ont été paqués à la façon des Hollandois, ils se vendent avantageusement

Après avoir rapporté ce que nous avons pu tirer de différents Mémoires que nous ſommes parvenus à nous procurer ſur la pêche du Hareng dans le Nord par les naturels du pays, nous allons parler plus poſitivement de celle qu'on fait aux environs des Orcades.

Article Dixieme.

De la Pêche du Hareng au Nord, qu'on appelle du Hareng Pec.

Les Européens ont probablement commencé la pêche du Hareng près leurs côtes; enſuite la navigation s'étant perfectionnée, ils ont été la faire dans les mers étrangeres; les uns prétendent que ce ſont les Baſques qui ont montré l'exemple aux autres Pêcheurs, en allant prendre le Hareng juſque dans le Groenland. Mais en ſuppoſant que ce ſentiment ſoit ſolidement établi, il eſt certain que les Hollandois ont beaucoup ſurpaſſé leurs maîtres.

Prenant les choſes dans l'état où elles ſont, la pêche du Hareng au Nord eſt la premiere de celles que font les Hollandois, quelques Anglois & quelques François. Nous avons déja dit que les François & les Anglois la pratiquent très-peu en comparaiſon des Hollandois; ceux-ci n'épargnent rien pour la ſoutenir; ils font tous les ans des armements conſidérables, & il part de toutes leurs Provinces un nombre de bateaux pour ſe rendre au lieu où ils doivent faire cette pêche.

Cependant pour quelque cauſe que ce ſoit, elle eſt conſidérablement diminuée depuis 80 ou 100 ans, puiſque de 1500 Vaiſſeaux qu'on y employoit au commencement du ſiecle paſſé, on n'y en envoie plus maintenant que 250 ou 300.

Aſſurément les Hollandois font cette pêche avec toute l'économie poſſible; il n'y a préciſément dans chaque Bâtiment que le nombre d'hommes néceſſaire pour la manœuvre & pour la préparation du Poiſſon, qui ſert en grande partie à la nourriture de l'équipage. Néanmoins la cherté de tout ce qu'on emploie pour ces armements, a tellement diminué le profit, que ſi la nation regarde cette pêche comme intéreſſante, c'eſt plutôt par le débouché des Marchandiſes que l'on conſomme, que par le profit qu'on fait ſur la vente du Poiſſon.

Les Dunkerquois, les Dieppois & d'autres Pêcheurs de la Manche, y envoient de temps en temps quelques Bâtiments; mais aſſez ſouvent ces Bâtiments ſont autant deſtinés pour la Morue que pour le Hareng, de ſorte que quand ils n'ont pu faire une cargaiſon complette de Morue, ils eſſayent d'achever leur chargement avec du Hareng.

On fait encore des pêches conſidérables de Hareng, aux environs des iſles Schetland, ſituées dans les mers d'Ecoſſe, plus Nord que les Orcades, & ils y paroiſſent au commencement du mois de Juin.

Comme ces pêches ont l'avantage de précéder celles de nos côtes, & que les Harengs de primeur très-délicats ſe vendent un prix avantageux, ſitôt que les Bâtiments ſont rendus dans leurs Ports, les Marchands eſſayent d'en faire promptement des envois.

Les Hollandois diſtribuent ces Harengs, non-ſeulement dans leurs différentes provinces, mais encore dans tout l'Empire, ce qui leur fournit un débouché très-avantageux.

On eſtime tellement les Harengs pecs ou du Nord, en Hollande, qu'au commencement de la ſaiſon, on les y achette fort cher, pour s'en régaler; car ils en font autant de cas que les Lévantins de la Sardine & des Anchois: ſouvent ils les mangent cruds, avec de l'huile, comme nous faiſons les Anchois. Quand, à meſure qu'on avance dans la ſaiſon de la pêche au Nord, ces Poiſſons deviennent plus communs & moins chers, les Armateurs en emploient beaucoup à avitailler leurs Navires.

§. 1. *Deſcription du Hareng pec* ou *du Nord.*

Jacques Solas Dodd, dans un Ouvrage intitulé: *Eſſai d'une Hiſtoire Naturelle du Hareng*, en un volume *in*-8°. donne une deſcription anatomique très-circonſtanciée du Hareng. Comme ces détails n'entrent point dans le plan de mon travail, & comme j'ai donné une deſcription exacte de nos Harengs, je me contenterai d'indiquer ici ſommairement en quoi les Harengs pecs différent principalement de ceux qu'on prend dans nos parages.

Les Harengs pecs ſont très-gras, on peut, pour la groſſeur, les comparer aux plus gros que prennent nos Pêcheurs; leur chair eſt délicate & de bon goût, & on en fait de bonnes ſalaiſons; néanmoins comme ils ſont gras & huileux, ils exigent plus de ſoins pour être conſervés, & leur chair n'eſt jamais auſſi blanche que celle des Harengs qu'on ſale ſur nos côtes. Ils ſont tellement eſtimés en Allemagne, qu'on peut dire que ce ſont les Sardines des peuples du Nord; on en prend quelques-uns, mais fort peu, de gais qui n'ont ni laites ni œufs. La plupart

ſont donc pourvus de laites & d'œufs, mais qui ne font que commencer à ſe former ; les œufs ſont petits, reſſerrés & occupent un moindre volume que quand ces Poiſſons ſont près de frayer, ce qui fait que quelques-uns ont dit qu'ils étoient tous gais : peu-à-peu les œufs augmentent de volume, ils blanchiſſent & deviennent par degrés propres à produire l'énorme quantité de Harengs qui peuplent en quelque façon tout le globe.

§. 2. *Détails ſur la Pêche du Hareng aux côtes de Hitland ou Schetland.*

Ce Poiſſon commence ordinairement à paroître aux côtes de Hitland ou Schetland, vers le commencement de Juin ; il y eſt plus abondant en Juillet, & il y ſéjourne juſqu'aux environs de la fin d'Août : tout cela eſt ce qui ſe paſſe communément ; car comme nous avons déja eu occaſion de le faire remarquer, la harengaiſon paroît plutôt ou plutard, certaines années, dans tous les parages où l'on en fait la pêche.

Les Hollandois ne ſortent ordinairement de chez eux, pour aller faire cette pêche, que vers la mi-Juin, & quand ils ſeroient rendus des premiers au lieu de la pêche, ils ne mettroient jamais leurs filets à la mer plutôt que le ſoir de la Saint Jean, après le Soleil couché ; alors à un ſignal que l'on donne, on met les filets à la mer ; ils font même ſerment avant leur départ de ne la pas commencer plutôt, parce qu'on prétend que juſqu'à ce temps les Harengs ne ſont pas parvenus à leur perfection, & qu'on n'en peut pas faire de bonnes ſalaiſons. Les Maîtres & les Matelots ſont obligés à leur retour d'atteſter que ni eux, ni aucun de leurs camarades, n'ont contrevenu à cette loi, qui s'exécute ponctuellement pour maintenir la réputation que ſe ſont acquiſes les ſalaiſons que les Hollandois font de ce poiſſon ; il y a même un traité paſſé entre la Hollande & la Ville de Hambourg, dans lequel il eſt ſpécifié que cette loi ſera fidellement obſervée.

Les Buches Hollandoiſes étant aſſemblées aux environs de Hitland, & le temps fixé pour la pêche étant arrivé, ils ſe mettent en mer, ſe portant au Nord-Nord-Oueſt ; ils jettent leurs premiers filets près de Fayrhill & de Boukeners d'abord après minuit, car la pêche ne ſe fait jamais pendant le jour, pour mieux reconnoître l'étendue des bancs qu'on prétend appercevoir par le brillant de leurs yeux & par celui de leurs écailles. Je crois que c'eſt plutôt par la lumiere phoſphorique qui ſort de l'eau de la mer quand elle eſt agitée par ce grand nombre de poiſſons, quand ils ſont près de ſa ſurface ; dans cette circonſtance, on apperçoit le jour la ſurface de l'eau agitée.

On préſume encore qu'il y a des bancs de Harengs, quand on apperçoit des poiſſons voraces, tels que les Marſouins, les Chiens, les Baleines, &c. qui les chaſſent avec fureur.

Les Pêcheurs dirigent donc leur route ſur ces indications ; mais en outre ces poiſſons ſont attirés par la lumiere des fanaux que les bateaux portent au beaupré.

Suivant des relations qui paroiſſent fidelles, plus on tire vers le pôle, plus on trouve de Harengs ; c'eſt pourquoi les Pêcheurs qui dérivent avec leurs filets, portent, autant qu'ils le peuvent, au Nord-Nord-Oueſt, pour aller à la rencontre des bancs.

Comme la manœuvre des Pêcheurs dans ces parages eſt à peu près la même que celle qu'on obſerve à Yarmouth, nous croyons devoir remettre à en rapporter les détails, quand il s'agira de la pêche dans le Nord de l'Angleterre ; nous ferons ſeulement remarquer que les Hollandois n'ont pas coutume d'amener leur mât quand ils ſont en pêche, comme le font les Anglois & les François.

Quoiqu'ils tendent leurs filets à l'entrée de la nuit, ils ne reſtent pas long-temps à la mer, parce que dans cette ſaiſon & dans ces parages, il y a peu d'intervalle entre le coucher & le lever du Soleil ; ils relevent vers les deux heures du matin.

Autrefois les Pêcheurs de la Manche qui appareilloient pour faire leur métier hors le canal, s'établiſſoient au Nord de l'Ecoſſe ; enſuite ils ont été, comme les Hollandois, juſqu'à Hitland, s'engageant avec leurs équipages, comme pour la pêche de la Morue, d'appareiller pour France le lendemain de la Saint Barthelemy, pour ſe rendre à temps de faire la pêche d'Yarmouth & du Canal.

Le vrai parage pour faire la pêche qu'on appelle *du Nord*, eſt depuis la petite iſle Fayrhill au Nord-Oueſt des Orcades, & autour de l'iſle de Hitland ; cependant la côte de l'Eſt de cette iſle paſſe pour être très-poiſſonneuſe.

On imagine bien que dans les mers du Nord, comme dans les nôtres, il ſe mêle beaucoup de poiſſons voraces avec les Harengs ; il s'y rencontre auſſi de gros Maquereaux qui n'ont ni laite ni œufs, mais dont la chair eſt fort bonne ; & quand les Pêcheurs en ont le temps, ils en prennent avec des haims ; ils prennent auſſi quelquefois beaucoup de Colins ou de Morues noires ; & dans ces cas, ils en ſalent.

Jacques Solas Dodd, dit que les Harengs qui ſont pêchés les premiers, avant qu'ils ayent dans le corps de la laite ou des œufs, ſont les plus délicats ; ainſi il ne faut pas les confondre avec les Harengs gais, qui ſont vuides parce qu'ils ont frayé. Quoi qu'il en ſoit, les Harengs qu'on prend en différents

parages

parages, ne ſont pas de la même taille : nous avons déja prévenu qu'il faut que l'ouverture des mailles ſoit proportionnée à la groſſeur des Poiſſons ; & que des Pêcheurs de la Manche qui avoient été s'établir à Hitland avec leurs filets, n'avoient preſque rien pris, pendant que des Hollandois qui étoient munis de filets dont les mailles avoient des ouvertures conſidérables, faiſoient une bonne pêche. Les mailles des filets pour la Manche ont ordinairement douze lignes d'ouverture en quarré, & ceux pour Hitland treize ou quatorze.

Ces teſſures ſont tannées, & ont cinq à ſix cents toiſes de longueur. Je ne ſais ſi le Traducteur d'Anderſon étoit bien informé, lorſqu'il a dit que les Hollandois font des filets tricotés avec une ſorte de groſſe ſoie, qu'ils bruniſſent en les expoſant à la fumée ; & que ces filets durent fort longtemps.

Comme il faut au Nord, ainſi que dans la Manche, établir le filet plus ou moins profondément dans l'eau, proportionnellement au lieu que le Poiſſon y occupe, les bandingues des Hollandois pour la pêche au Nord ont juſqu'à huit braſſes de longueur, parce qu'il y a une grande profondeur d'eau, & que le Poiſſon s'approche moins de la ſurface qu'à Yarmouth & dans la Manche.

Cette pêche ſe faiſant durant les plus grandes chaleurs de ces climats, qui ſont conſidérables, parce que le ſoleil eſt preſque toujours ſur l'horizon ; quand le Poiſſon donne abondamment dans les filets, les Pêcheurs ne les retirent de l'eau que par parties, & proportionnellement à ce qu'ils peuvent en préparer & ſaler ſur le champ ; quand ils en ont ſur le pont environ quatre laſts, ils les préparent, & enſuite retirent de l'eau la partie du filet qu'ils y ont laiſſée. Sans ces précautions, ces Harengs qui ſont très-gras & délicats, & qu'on tire de l'eau lorſque l'air eſt chaud, tourneroient avant d'être mis dans le ſel ; car comme les nuits ſont courtes, on releve les filets lorſque le ſoleil eſt déja très-brillant ; & quelquefois on eſt obligé de les laiſſer à l'eau toute une journée lorſqu'il ſurvient des gros temps. Il n'eſt pas douteux que les Poiſſons ſouffrent de reſter ainſi longtemps dans les filets ; mais ils ne s'endommagent jamais autant que s'ils étoient hors de l'eau & ſur le pont.

Quand le filet n'eſt chargé que de deux ou de trois laſts de Poiſſon, ils le tirent en entier, & ſe mettent ſur le champ à apprêter ce qu'ils ont pris : en un mot, auſſi-tôt que le Poiſſon eſt tiré de l'eau, tout l'équipage ſe met à le préparer, à le mettre en ſel & en tonne. Ces opérations doivent ſe faire avec toute la diligence poſſible & beaucoup de propreté ; ce qui eſt exécuté plus ponctuellement par les Hollandois que par toute autre Nation ; & ces attentions leur ont principalement acquis la réputation dont jouiſſent leurs ſalaiſons.

Quelquefois les Pêcheurs changent de poſte pour eſſayer d'en trouver un plus avantageux ; comme il y a dans ces parages cent braſſes de fond & plus, on ne mouille point l'ancre ; & pour reſter en un lieu, ils mettent à la cape : c'eſt, je crois, pour cette raiſon qu'ils ſe contentent d'amener leurs vergues, & que les mâts reſtent en place afin d'appareiller plus promptement lorſqu'ils ſont obligés de mettre à la cape.

On diſtingue, à peu près comme dans la Manche, le Hareng en trois claſſes, ſuivant l'état où on le prend ; ſavoir, le Hareng vierge ; je crois que ce ſont de jeunes Harengs de primeur, peut-être ceux dont parle Jacques Solas Dodd : le Hareng plein ; communément les œufs ſont mal formés dans les Harengs du Nord : & le Hareng vuide ; il eſt encore plus rare d'en trouver dans ces parages de gais qui ayent jetté leurs œufs. On ſale chaque eſpece à part, & on les met ſéparément dans des barrils.

Le Hareng vierge eſt donc celui qui n'a encore que de petits œufs & peu de laite ; il eſt fort délicat. Le Hareng plein eſt celui qui eſt prêt à frayer, étant plein d'œufs & de laite, il eſt dans ſon état de perfection & fort bon, mais rare dans ces parages. Le Hareng vuide ou gai eſt celui qui a frayé & qui n'eſt pas, à beaucoup près, auſſi bon que les autres : je crois qu'on en prend fort peu en cet état.

Les Réglements qui fixent la ſaiſon où doit commencer la pêche du Hareng, ne regardent point les Vaiſſeaux qui vont à la pêche du Cabillaud ; il leur eſt permis de prendre en toute ſaiſon du Hareng pour leur uſage, mais non pas pour le vendre.

§. 3. *Intérêt des Propriétaires des bateaux pêcheurs Hollandois.*

Il eſt, comme je l'ai dit, de grande conſéquence pour les Intéreſſés à la pêche que ſont les Hollandois, d'avoir des Harengs de primeur ; c'eſt pourquoi les Marchands qui y envoient, arment toujours des alléges, *Pl.* V, *fig.* 2, qu'ils appellent *chaſſeurs* ; & pour qu'elles puiſſent reconnoître les Bâtiments qui appartiennent à un même Propriétaire, elles portent un pavillon au haut de leurs mâts : la fonction de ces alléges, qui ſont ordinairement de petites galiotes, eſt de ramaſſer, depuis le 25 Juin juſqu'au 15 Juillet, le Poiſſon que les Pêcheurs ont pris & préparé en vrak, pour le porter diligemment en Hollande ; où après l'avoir déchargé promptement, & pris ce qui peut être utile aux Pêcheurs, elles vont les rejoindre pour faire une pa-

reille manœuvre. A l'égard des Marchands, quand ils ont paqué dans des barrils les Harengs qu'ils ont reçus en vrac, ils les vendent avantageuſement ſous la dénomination de *Harengs de Chaſſeurs*.

Paſſé le 15 Juillet, ce tranſport précipité ne ſe fait plus; les Pêcheurs ſalent en vrac & paquent leur Poiſſon à leur bord, & ils les rapportent ordinairement eux-mêmes en Hollande; rarement ils les chargent ſur des alleges.

Ces Bâtiments chaſſeurs qu'on nomme en Hollande *Ventjagens*, ſont aſſervis, ſuivant ce que me marque M. Allamand, à une police; ils doivent avoir une permiſſion expreſſe de ceux qui ſont prépoſés à la grande pêche; & comme les premiers Harengs ſe vendent les plus chers, on détermine l'ordre dans lequel ils doivent être expédiés par les Pêcheurs.

Il eſt défendu à ces chaſſeurs de ſe charger d'autre Hareng que de celui qui a été pêché & ſalé par des Vaiſſeaux Hollandois; il leur eſt auſſi défendu de vendre aucun Hareng à la mer.

Les Pêcheurs Hollandois quittent ordinairement le lieu de leur pêche vers la fin d'Août : lorſqu'ils ont leur chargement complet, ils retournent directement en Hollande; mais ceux qui n'ont point toute leur charge, côtoyent en revenant le Nord de l'Ecoſſe, mettant toutes les nuits leurs filets à l'eau pour completter, autant qu'il eſt poſſible, leur chargement; puis ils viennent ſe rafraîchir chez eux, & ſe préparer pour aller faire la pêche à Yarmouth : quelques-uns même, après avoir envoyé par des alleges leur Poiſſon en Hollande, & tiré de leurs Ports les filets dont ils ont beſoin, continuent la pêche à Yarmouth ſans interruption.

J'ai paſſé légérement ſur tous les détails; & je n'ai inſiſté que ſur les choſes particulieres à cette pêche; parce que ce qui manque ici, ſe trouvera amplement détaillé dans les Articles où il s'agira de la pêche à Yarmouth, à moins que nous n'en ayons parlé à l'occaſion de la pêche dans la Manche.

Je me propoſe de parler dans la ſuite de ce qui regarde la préparation du Poiſſon; je remarquerai ſeulement ici par forme d'anticipation, que les Hollandois qui ſavent mieux que tous autres mettre leur temps à profit, ont ſoin, quand le travail de la pêche ne les occupe pas, de tirer de la cale les Poiſſons qu'ils ont préparés en vrac pour les paquer ſur le pont; parce que le Poiſſon qu'on met en quarts, ſe conſerve beaucoup mieux que quand il n'eſt ſalé qu'en vrac.

Cependant à leur arrivée en Hollande on les paque de nouveau, & on les preſſe ſi bien, que quatorze barrils paqués à la mer n'en font plus que douze.

Le ſoin que les Pêcheurs Hollandois ont d'habiller & de ſaler en vrac chaque jour le Poiſſon qu'ils ont pris la nuit, & de le paquer auſſi-tôt qu'ils jugent que leur Poiſſon a pris ſel, joint à l'attention que les Marchands de Hollande ont de le bien paquer à terre avec une ſuffiſante quantité de gros ſel, ſouvent même avec celui de Brouage, & de paquer les Harengs les mieux conditionnés ſéparément de ceux qui ont quelque défaut, comme nous le dirons dans la ſuite : ces attentions ont mérité aux Harengs de Hollande la réputation dont ils jouiſſent.

Il nous reſte à parler de la pêche du Hareng qu'on nomme d'Yarmouth; nous allons nous en occuper.

Article Onzieme.

De la Pêche du Hareng au Nord de l'Angleterre; qu'on a coutume de nommer d'Yarmouth.

Jacques Solas Dodd, que j'ai déja cité, décrit la route que les Harengs ſuivent autour des Iſles Britanniques, & il indique les ſaiſons où ils paroiſſent dans ces différents parages, ainſi que le temps qu'ils y ſéjournent; à notre égard nous nous bornerons preſque à parler de ce qui regarde les parages qu'on nomme *d'Yarmouth*.

Nous avons dit que ce ſont les Hollandois qui font principalement la pêche du Hareng aux Iſles Schetland ou Hitland, ſans néanmoins que cette pêche ſoit interdite aux autres Nations; de même les Anglois font la plus grande partie de la pêche de ce Poiſſon dans la mer qui eſt au Nord de leur Iſle, quoique les autres Nations la puiſſent faire; & cela n'eſt pas ſurprenant puiſqu'ils font cette pêche tout près de leurs côtes, comme les Picards & les hauts-Normands dans la Manche.

Les Anglois ſe réſervent ſeulement, excluſivement aux autres Pêcheurs, une certaine étendue de pêche à une petite diſtance de leur côte; & pour ſe la conſerver,

entretiennent une couple de Bâtiments gardes-pêche, *Pl.* VI, *fig.* 3 & 4, qui en écartent les Pêcheurs des autres Nations.

La pêche nommée d'Yarmouth ſe fait depuis Oxford juſqu'à l'Eſt d'Yarmouth, & s'étend à huit, dix ou douze lieues au large.

Les Pêcheurs Anglois, comme nous l'avons dit, s'approchent plus de leurs côtes que ceux des autres Nations; néanmoins pour éviter les écueils qu'ils nomment *de Saint Nicolas*, & des bancs d'Yarmouth, ils ſe tiennent un peu au large; mais au commencement de la ſaiſon de cette pêche, ils approchent le plus qu'ils peuvent de ces bancs, parce qu'il y a ordinairement beaucoup de Poiſſon; puis ils ſe portent vers l'entrée de la mer d'Allemagne du côté de l'embouchure de la Manche, pour le ſuivre juſqu'à la hauteur d'Oxford & de Tanet; & ce Poiſſon eſt nommé *d'Yarmouth*, quoique les parages de ce nom ne s'étendent pas aux endroits que je viens de nommer; mais on a coutume de conſerver ce nom, parce que preſque tout le Poiſſon que prennent les Anglois dans une aſſez grande étendue, eſt porté frais à Yarmouth où on le prépare, ce qui a fait nommer cette pêche *d'Yarmouth* & *Harengs d'Yarmouth*, tout ce qu'on prend dans ces parages. Les Hollandois & les François leur donnent auſſi ce nom, quoiqu'ils emportent chez eux leur Poiſſon ſalé en vrac ou paqué, ſans le dépoſer à Yarmouth, comme le font les Anglois.

Il y a eu un temps où les bancs de Harengs ſe raſſembloient en quantité aux côtes Méridionales de l'Ecoſſe; alors les Anglois portoient leur Poiſſon à Dumbar, où ils le préparoient comme on fait maintenant à Yarmouth. Les Harengs en abandonnant les côtes d'Ecoſſe, au moins en partie, ſe ſont portés près celles d'Angleterre, où maintenant il s'en prend quelquefois une telle quantité, que cette pêche eſt communément plus utile aux Anglois que celle de la Morue verte ou ſeche; auſſi pour la favoriſer, ils l'ont déchargée de tous droits, péage, ſubſiſtance, gabelles, &c. les Pêcheurs prennent ſeulement un congé à Yarmouth.

Les bateaux François ſont équipés comme pour la pêche dans la Manche, avec cette différence qu'ils prennent des manets qui ont les mailles plus ouvertes, & qu'ils embarquent à frais communs pour cinq ou ſix ſemaines de vivres, avec quelques barils de biſcuits pour y avoir recours dans le beſoin. Lorſque la pêche du premier voyage eſt heureuſe, ces vivres leur ſuffiſent; mais ſi elle eſt mauvaiſe & qu'ils prévoient être obligés de tenir la mer plus longtemps, ils diminuent les rations, économiſent leurs vivres, & ont recours au biſcuit qu'ils ont embarqué par précaution: comme ils ſont obligés de préparer leur Poiſſon à bord, ainſi qu'on le voit repréſenté *Pl.* XII, *fig.* 1, ils embarquent du ſel & des barrils.

Lorſqu'ils entreprennent une petite pêche à peu de diſtance de l'embouchure de la Manche, ils embarquent quelques barrils avec un peu de ſel, & chacun prend ſon pain, comme ils ont coutume de le faire quand ils font leur petit métier dans la Manche.

Les bateaux étant ainſi équipés, ils ſe rendent à leur poſte; & quand ils ſont arrivés ſur le lieu de la pêche, ils ſe démâtent comme dans la Manche, & mettent de même leurs filets à la mer.

Les Anglois étant fort à portée du lieu de la pêche, emploient de petits bateaux, & ſe rendent ſouvent au lieu de la pêche à force de rames; quand ils ſe ſervent de voiles, ils ſe démâtent comme les François.

A l'égard des Hollandois, ils carguent leurs voiles, amenent leurs vergues, & conſervent leurs mâts, comme ils le font au Nord.

L'uſage des Hollandois a longtemps été de faire ſuivre leurs bateaux pêcheurs par des Bâtiments légers, *Pl.* V, ou *Pl.* VI, *fig.* 2, qui ſe chargeoient du Poiſſon à meſure qu'ils le prenoient, & ſe rendoient dans les Ports de Hollande où on le préparoit.

Soit qu'ils ayent éprouvé des pertes de Poiſſon à cauſe des vents contraires qui retardoient l'arrivée des alleges, ſoit qu'ils ayent trouvé que ces Bâtiments de tranſport leur occaſionnoient des frais conſidérables, la plupart n'ont plus d'allege à leur ſuite, & ils ſalent leur Poiſſon à bord comme les François, ce qui, à la vérité, les oblige de faire pluſieurs voyages; tantôt parce qu'ils ont pleine cargaiſon, d'autres fois parce qu'ils manquent de vivres ou de ſel, ou parce que leurs filets ont ſouffert de grands dommages.

On peut ſe rappeller que nous avons dit dans la Section de la Morue, que les Bâtiments qui vont faire cette pêche dans l'Amérique Septentrionale, pêchent quelquefois du Hareng avec les mêmes filets qui ſervent à prendre des Capelans, II. *Part.* I. *Sect. Pl.* XIII, *fig.* 1; & que quand la pêche de la Morue n'avoit pas été heureuſe, ils ſaloient quelquefois des Harengs.

Les bateaux Hollandois qui viennent s'établir à Yarmouth au retour de la pêche de la Morue ou du Hareng pec, ayant des alleges, au lieu de faire pluſieurs voyages qui interrompent la pêche, ils envoient en Hollande les Poiſſons qu'ils ont ſalés en vrac, & tirent par leurs alleges tout ce dont ils peuvent avoir beſoin.

De plus, les Hollandois ont presque toujours sur le lieu de la pêche, soit au Nord, soit à Yarmouth, une flûte d'environ deux cents tonneaux, *Pl.* VII, *fig.* 1, armée aux dépens de tous les Bâtiments de leur Nation; elle sert d'hôpital pour les Matelots qui tombent malades, & on leur fournit tout ce qu'exige leur état; même quand ils en sont requis, ils ne refusent pas ordinairement de recevoir les Matelots François, moyennant une petite rétribution; assurément une telle précaution mérite bien des éloges.

§. 1. *Description des Harengs qu'on pêche à Yarmouth.*

Nous avons déja dit que quand les Harengs quittent le Nord, ils rangent les Orcades, & que traversant la mer d'Allemagne que nous nommons aussi du Nord, ils se rendent à celle d'Angleterre; comme à cet endroit la mer est plus resserrée que dans la mer d'Allemagne, le Poisson s'y trouve plus rassemblé & plus aisé à prendre; à plus forte raison quand ils passent de la mer d'Angleterre dans la Manche, & qu'ils parcourent les côtes de Flandres, de Picardie & de Normandie.

D'après cet exposé, il paroît que les Harengs pecs ou du Nord, ceux d'Yarmouth & ceux de la Manche, sont les mêmes Poissons.

Néanmoins les Harengs pecs sont les plus gros & les plus gras; ils sont fort huileux; leurs laites ainsi que leurs œufs sont petites & éloignées de leur état de perfection; alors ils ressemblent assez au Hareng Halbourg que nous avons représenté en petit, *Pl.* XVI, *fig.* 3: ils sont ainsi quand ils quittent les parages du Nord pour se rendre au Nord de l'Angleterre, où ils séjournent jusques vers la fin d'Octobre. Ce sont ces Harengs qu'on nomme *d'Yarmouth*; ils sont moins gros & moins huileux que les pecs, ils ont pris une chair plus ferme, leurs laites sont plus grosses & leurs œufs mieux formés; en cet état ils sont incontestablement plus propres à faire de bonnes salaisons; la grande délicatesse des Harengs pecs & leur huile les rendant difficiles à conserver.

Les Pêcheurs en sont si persuadés, que les Anglois même & les Ecossois n'établissent guere leur pêche dans les endroits à quelque distance d'Yarmouth, où ils savent que les Harengs sont fort gras; ceux d'Yarmouth n'ont pas ce défaut, & sont excellents.

Quelques délicats prétendent que les petits Harengs de la Manche pêchés à mi-canal & en bonne saison, ont plus de goût que ceux d'Yarmouth. Ayant accordé qu'avec ces attentions on fait de bonnes salaisons dans la Manche, je crois pouvoir assurer que les Harengs d'Yarmouth sont les meilleurs de tous; il s'y en rencontre peu de gais, au contraire de ceux qu'on prend dans la Manche, entre lesquels il y en a beaucoup de gais à la fin de la saison, & vers l'embouchure de la Seine; on m'a assuré qu'il en seroit de même à Yarmouth si l'on y continuoit la pêche jusqu'en Décembre & Janvier.

On n'a pas de peine à croire que les Harengs peuvent se décharger de leur graisse & de leur huile en changeant de climat, d'eau & de nourriture; mais on dit qu'ils sont plus longs au Nord qu'à Yarmouth, & à Yarmouth que dans la Manche. Cette circonstance, si elle étoit bien établie, feroit douter de l'identité de ces Poissons, puisqu'ils devroient paroître d'autant plus longs qu'ils seroient plus maigres; mais cette dimension n'a peut-être pas été exactement prise, d'autant qu'au commencement de la pêche on en prend de petits, tant à Yarmouth qu'au Nord. A l'égard de la différente qualité de la chair de ces Poissons, elle dépend beaucoup des précautions que l'on prend pour faire les salaisons; nous le ferons appercevoir dans la suite. Par exemple, comme il est très-important que le Hareng soit mis dans le sel au sortir de l'eau, ceux que les Hollandois & les François pêchent à Yarmouth ont nécessairement cet avantage, puisqu'on sale le jour à bord des Bâtiments, *Pl.* XII, *fig.* 1, les Poissons qu'on a pris la nuit; ce qui ne peut pas être exécuté aussi exactement lorsqu'on livre le Poisson frais dans les Ports, parce qu'il survient des gros temps & des vents contraires qui empêchent de faire la livraison aussi exactement qu'on le souhaiteroit.

On ne trouve guere dans ces parages que des Harengs; on y prend bien plus rarement que dans la Manche des Celans, des Roublots, des Carangues, &c. mais il s'y trouve souvent des Chiens-de-mer qui déchirent les filets, ce qui détourne beaucoup de Pêcheurs de la Manche d'aller faire cette pêche.

§. 2. *Du temps du départ des Pêcheurs pour Yarmouth.*

Pour satisfaire à cette question, il suffit de savoir que les premiers bancs de Harengs paroissent à Yarmouth vers le 10 ou le 12 de Septembre; qu'il y en arrive de plus considérables à la fin de ce mois; que ceux qui s'y rendent en Octobre, sont moins abondants, & qu'ils se portent volontiers du côté d'Oxford & de Tanet.

Etant prévenu de cela, il est sensible que les Anglois sont bientôt rendus au lieu de la pêche; & les Hollandois ainsi que les François

François, doivent partir de chez eux, les uns plutôt & les autres plus tard, ſuivant le temps qui leur eſt néceſſaire pour arriver à leur poſte avec les bancs de Harengs : quelquefois les Hollandois s'y rendent directement du Nord ſans avoir paſſé chez eux ; & dans ce cas ils ont, comme nous l'avons dit, des alleges qui leur apportent ce qui leur eſt néceſſaire, principalement des filets dont les mailles ſoient proportionnées à la groſſeur du Poiſſon, qui eſt moins gros à Yarmouth qu'à Hitland.

J'ai dit que les Anglois étoient ſi à portée des parages où l'on fait la pêche d'Yarmouth, que ſouvent ils ſe ſervoient de leurs rames pour s'y rendre ; il faut excepter ceux qui partent des Ports que les Anglois ont dans la Manche depuis l'Iſle de Wight juſqu'à la Baye d'Unington : ceux-là font la pêche de la Manche & d'Yarmouth à-peu-près comme les hauts-Normands.

§. 3. *Des Bâtiments dont ſe ſervent les Anglois, les Hollandois & les François pour la Péche d'Yarmouth.*

Les Anglois ſe ſervent pour cette pêche de Bâtiments de beaucoup de fabriques différentes, entre leſquels il y en a qui ſont aſſez ſemblables aux gondoles de Dieppe, *Pl.* V, *fig.* 3, qu'ils équipent à-peu-près comme les François, cependant l'arriere eſt ordinairement plus étroit, & ils ont moins de quête ; leur port eſt de vingt ou vingt-cinq tonneaux : ces bateaux, qui ſont en petit nombre, viennent des Ports que les Anglois ont dans la Manche, & la plupart préparent leur Poiſſon à bord : le plus grand nombre peut être comparé aux petites crevelles de Dieppe, *Pl.* VI, *fig.* 1, ou aux quenouilles du Pollet, ſinon qu'ils ſont moins longs & plus larges ; leur port eſt depuis huit juſqu'à quinze tonneaux ; leur voilure eſt rarement quarrée ; la plupart ſont en langues : enfin comme nous l'avons dit, ils emploient à cette pêche des Bâtiments de bien des fabriques différentes ; où l'on diſtingue dans le nombre de petits bateaux, *Pl.* VII, *fig.* 5, des ſmacs, *fig.* 1, des yachts, *fig.* 3, des grands bateaux ou doubles chaloupes, *figure* 2 ; &c. où il s'y en raſſemble quelquefois juſqu'à deux mille, qui, comme le font les pêcheurs de la Manche, apportent leurs poiſſons frais à leur Port ; ſavoir, à Yarmouth, ou à la rade des deux Krikeley.

On fixe tous les Lundis le prix du Hareng ; & ceux qui arrivent pendant la ſemaine, ſont livrés ſur ce pied.

Les filets des Anglois ſont plus fins & ont moins d'étendue que ceux des François & des Hollandois ; leurs bateaux, comme nous l'avons dit, ſe raſſemblent près de la côte, & les frégates gardes-pêche ne permettent pas qu'il s'y établiſſe des Bâtiments d'autres Nations ; non-ſeulement parce que dans cette réſerve il ſe trouve ordinairement plus de Poiſſon qu'ailleurs, mais encore pour éviter que les grands filets François ou Hollandois ne ſe mêlent avec les leurs qui ſont fort déliés.

En général, les Bâtiments Hollandois ſont bien plus commodes pour la pêche que ceux des autres Nations, leur pont ayant beaucoup plus d'étendue, & n'ayant point de dannes ou de huches comme les François ; ce qui fait qu'ils peuvent mettre quantité de barrils ſur leur pont pour paquer leurs Harengs, quand ils n'en ont point à mettre en demi-ſel.

Au reſte, les bateaux Hollandois pour la pêche à Yarmouth ſont ordinairement les mêmes qu'ils emploient ſucceſſivement pour la pêche de la Morue ſur le Doggers'bank, & pour celle du Hareng à Hitland ; leurs moindres Bâtiments ſont plus forts que les plus gros des Anglois ; leur port eſt de ſoixante tonneaux ; leurs équipages ſont tous au mois, ainſi n'ayant point d'intérêt au ſuccès de la pêche, ils ne mettent leurs filets à la mer que par les beaux temps : il eſt vrai que leurs équipages ſont proportionnellement plus foibles que ceux des Bâtiments François, & c'eſt en partie pour cette raiſon & à cauſe de la grandeur de leurs Bâtiments que la plupart n'abbattent point leurs mâts comme le font les François & les Anglois ; quelquefois ils portent une petite voile à l'arriere pour ſe ſoutenir le bout au vent : je dis la plupart ; car il y a quelques corves Hollandoiſes d'ancienne fabrique qu'on démâte lorſqu'elles ſont rendues ſur le lieu de la pêche.

Les Hollandois & les François pêchent ordinairement dans les mêmes eaux ; mais les Hollandois qui ne pêchent que par les beaux temps, conſervent communément leur poſte ; au lieu que les François qui pêchent par toute ſorte de temps, changent ſouvent de place, ſur-tout quand ils eſperent trouver ailleurs plus de Poiſſon.

Les Pêcheurs hauts-Normands vont quelquefois à cette pêche avec des bateaux de ſoixante ou quatre-vingt tonneaux, qu'on nomme à Dieppe *grandes gondoles*, *Pl.* V, *fig.* 3, ou *grands drogueurs* ; ils ſont montés par vingt-quatre ou vingt-huit hommes ; les uns vont à Yarmouth, & d'autres reſtent par le travers d'Oxford & de Thanet.

Les Dunkerquois emploient ſouvent des corvettes de trente à trente-cinq tonneaux ; & étant plus près du lieu de la pêche, ils font ſouvent deux & quelquefois trois voyages.

On emploie quelquefois pour cette pê-

che hors le canal, & principalement pour Yarmouth, des Bâtiments à deux ponts qui ont servi pour la pêche de la Morue; mais comme on se sert plus ordinairement de gondoles ou grands drogueurs, nous allons en donner une description sommaire, d'autant plus volontiers que ces Bâtiments après avoir fait la pêche de la Morue, & celle du Hareng au Nord ou à Yarmouth, font ensuite celle du Maquereau à l'Isle de Bas: quelquefois on les mâte en frégate; mais pour la pêche on les appareille communément en heu, pour pouvoir les manœuvrer avec moins de monde.

Les unes sont construites à cul quarré, d'autres à cul rond; elles ont cinquante à cinquante-deux pieds de l'étrave à l'étambot, quinze à seize pieds de maître-bau, la moitié en plate-varangue, cinq à cinq pieds & demi de façons à l'arriere, la moitié moins à l'avant; sept à huit pieds de creux sous le maître-bau, environ quatre pieds de vibord; la préceinte est placée à peu près aux deux tiers du creux; leur tirant d'eau étant lége, est de sept à huit pieds, & en charge de neuf à dix: elles ont une petite cabane au pied du grand mât, qui sert de chambre aux Matelots, ce qui fait qu'elles ne peuvent parer que huit à dix avirons; sans cette cabane elles pourroient en prendre quatorze: le grand mât qui est vers le milieu, a cinquante-six à soixante pieds de longueur; il porte la grande voile & le perroquet.

Le mât d'avant qu'on nomme *le mâtereau*, qui sert de misaine & porte le bourset, a trente-huit à quarante pieds de longueur; en arriere est une espece de bâton de pavillon de dix-sept à dix-huit pieds de longueur, qui porte une petite voile qu'on nomme *le cultin* ou *le tourmentin*.

Leur port est de soixante-quinze à quatre-vingt tonneaux de poids; elles sont montées de vingt à vingt-quatre hommes; savoir, un Maître, un Tonnelier, cinq Mousses, le reste en Matelots.

Le Propriétaire du bateau, le Maître & les Matelots, fournissent chacun une partie des filets, des cordages & des barrils de pêche, comme nous l'avons expliqué en parlant de la pêche dans la Manche; nous y renvoyons aussi pour le détail des instruments de pêche, ainsi que pour la division des lots; mais les vivres sont payés par le commun, au lieu que dans la Manche chacun porte ses vivres; il n'y a que la boisson & la chaudiere qui soient en commun.

Le sel & les barrils pour la préparation du Poisson sont payés par les Intéressés, de même que les gages dont on est convenu avec le Tonnelier, à quoi on ajoute un barril de Harengs pour chaque voyage.

Nous avons déja dit que pour Yarmouth les mailles doivent être plus grandes que pour la Manche, & moins que pour le Nord, afin de les proportionner à la grosseur des Poissons. Les bandingues qui répondent aux barrils destinés à soutenir la tessure à une profondeur convenable dans l'eau, ne sont pas, à beaucoup près, aussi longues que celles qu'on emploie pour pêcher au Nord; on ne leur donne au plus que deux à trois brasses de longueur, parce qu'à Yarmouth les Poissons se tiennent assez près de la surface de l'eau; ce qui oblige de raccourcir les bandingues & les bassoins. Les Pêcheurs sont même persuadés qu'ils feroient encore une meilleure pêche, s'ils tendoient leur tessure tout près de la surface de l'eau; c'est effectivement ce que font les Anglois en tenant les flottes de liége plus grosses, en supprimant les barrils, & en tenant leurs filets plus légers que ne font les François & les Hollandois.

Dans les parages tels que la Manche, où les Poissons se tiennent tantôt plus, tantôt moins profondément dans l'eau, on est obligé suivant les différentes circonstances de changer la longueur des bassoins & des bandingues. Nous en avons déja prévenu ainsi je n'entrerai point dans des détails sur la méchanique de cette pêche, sur la façon de mettre le filet à l'eau & de le relever parce qu'elle ne differe point de ce que nous avons rapporté dans l'Article de la Manche.

Quoique nous ayons déja dit que les Pêcheurs sont obligés d'avoir des fanaux allumés lorsqu'ils sont en pêche, il ne sera pas superflu de revenir sur ce point qui est encore plus important pour Yarmouth que pour la Manche, à cause du grand nombre de Vaisseaux qui s'y rendent.

Quand les bateaux pêcheurs sont en dérive sur leurs filets, & qu'un vient à s'arrêter pour relever les siens, il lui est donné de faire signal par trois différentes fois avec un feu de paille, afin d'avertir les Pêcheurs qui sont à la marée de dhâler aussi leurs filets, & de mouiller leur ancre, pour éviter que tombant sur le Bâtiment qui a mouillé, ils ne fussent obligés de couper leurs filets; ou celui-ci seroit forcé de couper son cable & de perdre son ancre.

A l'égard des Pêcheurs qui seroient sous le vent de celui qui releve, ces signaux ne les intéressent pas; ils peuvent continuer leur pêche s'ils le jugent à propos; mais tous ceux qui mouillent pour relever leurs filets, sont obligés, pour se conformer à l'Ordonnance, de faire les signaux dont nous venons de parler.

Le service des équipages est à peu près

le même à Yarmouth que dans la Manche ; néanmoins comme ils ſont plus nombreux, il ne m'a pas paru ſuperflu de dire quelque choſe des fonctions de chacun des hommes qui le compoſent ; nous prenons pour exemple un équipage formé de vingt-deux hommes comme étant de force moyenne ; voici à peu près les noms qu'on leur donne relativement à leurs fonctions.

Le Maître, qui eſt à la barre du gouvernail quand on met dehors & pendant qu'on met le filet à l'eau, & encore quand on dérive ſur les filets lorſque la mer eſt agitée. Quand on eſt à l'ancre & qu'on releve, ordinairement il prend le lanet pour recevoir le Poiſſon qui tomberoit à l'eau ; il aide encore le Tonnelier lorſqu'on fale.

Un Tonnelier : il prépare & enfonce les barrils lorſqu'on ſale ; il en fournit au Forciblement quand on met le filet à l'eau ; & quand on releve, il les reçoit & les arrange auprès du cabeſtan.

Pluſieurs *Finceleurs* : c'eſt un Finceleur ou un contre-Maître qui tient la tête du filet, & un autre le pied lorſqu'on le met à l'eau ; il en eſt de même quand on le releve.

Les *Forciblements* ſont ceux qui démarrent les bandingues & les baſſoins quand on releve, & qui les amarrent lorſqu'on met le filet à l'eau.

On nomme *Becs-d'ancre* ceux qui lovent ou rouent le cable dans la ſoute, & qui mouillent l'ancre.

Les *Cottiers* ſont ceux qui parent le cable ou le halin au cabeſtan.

On appelle *Maſſiers*, ceux qui étant ſous la danne, lovent le filet dans ſa ſoute, ou l'en tirent pour le fournir aux Finceleurs qui le mettent à l'eau : quand il plie le filet dans la ſoute, on le nomme *Loveur*.

Comme l'équipage eſt diviſé en deux bordées, chacun fait, à ſon bord les fonctions dont on vient de parler.

Le plus fort des trois Mouſſes leve le cable ou le halin qui eſt au cabeſtan ; alors on le nomme *Leveur* : le plus foible l'allege, on le nomme *Allegeur* ; l'autre le reçoit du cabeſtan pour empêcher qu'il ne rippe, on le nomme *Teneur* ; le Loveur le reçoit de ce Mouſſe, & le love dans la ſoute.

Quand il faut virer au cabeſtan, ſoit pour lever l'ancre, ſoit pour tirer le halin lorſqu'on releve le filet, le Tonnelier, les Cottiers & quelques Finceleurs y ſont employés.

Quand on prépare le Poiſſon, tous les Matelots *A*, *Pl.* XII, *fig.* 1, caquent ; les Contre-Maîtres *B*, ſalent ; les Garçons & les Mouſſes *C*, ſervent les mannes, & fourniſſent le ſel.

Nous avons déja dit que les inſtruments de pêche ne ſont pas différents de ceux dont on fait uſage dans la Manche, ils ont ſeulement de plus ce qui eſt néceſſaire pour ſaler ; nous en parlerons lorſqu'il s'agira de la préparation du Poiſſon à terre.

§. 4. *De la Pêche du Hareng ſur les côtes d'Ecoſſe & d'Irlande.*

Nous pouvons être très-concis ſur la pêche du Hareng dans ces parages, puiſque la pêche au Nord de l'Ecoſſe differe peu de celle qu'on fait aux Orcades, & que celle d'Irlande reſſemble beaucoup à celle d'Yarmouth.

On prétend que les Harengs ne ſont pas auſſi abondants aux côtes d'Ecoſſe qu'ils l'étoient autrefois ; mais, comme nous l'avons déja dit, l'abondance & la diſette ne ſont pas des choſes conſtantes ; les bancs ſe portent tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, de ſorte qu'ils paroiſſent certaines années en grand nombre ſur une côte où pendant pluſieurs années on n'en voit que fort peu. Ayant égard à ces variations, il paroît aſſez ordinaire que la pêche aux côtes d'Ecoſſe, commence vers la fin de Juillet juſqu'à la mi-Septembre ; je crois qu'elle ſe fait principalement depuis les environs de Bokeneſſ & de Seriniat juſqu'à Sainte Catherine de Jarmaider.

On dit qu'anciennement les Ecoſſois fumoient tout leur Poiſſon, mais que maintenant ils le ſalent en blanc ; ce changement peut dépendre ou de ce que les Harengs s'étant éloignés de la côte, les Ecoſſois ſont obligés de les ſaler à bord comme les Hollandois & les François, ou de ce qu'on préfere à Livourne, à Veniſe, & en Italie où ils portent leurs ſalaiſons, les Harengs blancs à ceux qui ſont ſauris.

A l'égard de l'Irlande, quoique leur pêche la plus conſidérable ſoit le Saumon, les mers qui environnent cette Iſle ſont très-pourvues de Harengs depuis le mois d'Août juſqu'en Octobre ; ils ſalent tout le produit de leur pêche pour l'envoyer en Amérique, à Madere, aux Canaries, & même quelquefois en France ; mais c'eſt en petite quantité : Waterfort eſt ſur-tout recommandé pour cette pêche.

§. 5. *Des habillements des Pêcheurs d'Yarmouth.*

Les François ont les mêmes vêtements que pour la pêche dans la Manche, dont nous avons parlé dans l'Article qui regarde cette pêche, *Pl.* IX, *fig.* 2.

Comme les Anglois font cette pêche preſque chez eux, ils ſont communément aſſez mal accommodés quand ils ne ſont point en travail ; ils ont *fig.* 3, *A*, de

grandes casaques qui descendent jusqu'à la cheville du pied ; elles croisent par-devant & sont boutonnées ; les manches sont assez étroites & retroussées ; elles ont un collet & sont peu fendues, tant par derriere que sur les côtés ; ce sont presque les seuls Pêcheurs qui se servent de chapeaux ; les autres ont des bonnets.

Lorsqu'ils sont en pêche, ils ôtent leur casaque, & ont une culotte fort serrée *B* ; une chemisette avec de petites bottes qui ne passent pas le genouil ; pour certains travaux, ils prenent un cuirier, qui est un tablier de cuir *C*, à peu-près comme les Pêcheurs de Morue ; ainsi ils sont vêtus plus à la légere que les François.

Les Hollandois qui font toute l'année la pêche dans leurs Bâtiments, sont de tous les Pêcheurs les mieux équipés, tant pour leurs hardes que pour la commodité de leur emménagement ; la plupart ont une petite cabane pour se loger ; & comme ils ne pêchent que de beau temps, ils s'y renferment aussi-tôt qu'il fait mauvais.

A l'égard de leur habillement, ils ont sur leurs caleçons une sorte de jupon fait d'une grosse étoffe rouge ou bleue, qui leur descend jusqu'à mi-jambe ; ils ont sur plusieurs vestes un casaquin dont les manches ne vont qu'à mi-bras ; ils se couvrent la tête avec des bonnets Flamands tricottés qui ont un petit rebord : pour le travail, ils ôtent l'espece de jupon dont nous avons parlé ; ils prennent un cuirier, des bottines très-légeres, des manigots ou brassards de cuir, & des mitaines ou hale-avant de grosses étoffes. Presque tous les Matelots Hollandois savent le métier de Tonnelier.

§. 6. *Salaison du Hareng à la mer.*

Quoique je me propose de parler dans la suite, & expressément, des différentes préparations qu'on donne à terre aux Harengs, je ne puis me dispenser, en terminant ce qui regarde la pêche d'Yarmouth, de rapporter en peu de mots la façon de les saler à la mer, puisque cette opération s'exécute dans les bâtiments pêcheurs ; elle fait partie de la pêche, & pour cette raison elle doit être détaillée dans cet Article.

On a vu que les Pêcheurs de la Manche faisoient leur possible pour livrer leur poisson dans la journée qui suit la nuit où ils ont été pêchés ; ainsi ils ne sont point dans le cas de faire des salaisons à la mer ; si la marée & les vents contraires les empêchent de gagner leur Port, ils relâchent dans un Port voisin, & y vendent leur poisson plutôt que de le saler. Il en est de même des Anglois qui pêchent à Yarmouth, étant très-près de leurs côtes, ils y livrent leur poisson aussi-tôt qu'il est pris ; mais quand les Pêcheurs de la Manche s'écartent de leur Port, craignant de ne pouvoir le regagner à temps, & d'être ainsi exposés à perdre leur poisson, ils embarquent quelques barrils de sel pour pouvoir au moins le brailler & le mettre en état de se conserver quelques jours ; ce qui est souvent suffisant pour gagner leur Port : cette préparation n'est pas suffisante pour les poissons qu'on prend dans le Nord & à Yarmouth, il faut au moins les saler en vrak ; & même, autant qu'il est possible, les paquer en barrils : ainsi les François & les Hollandois, pour rapporter chez eux tout le produit de leur pêche salée, font cette préparation à bord ; & pour cela ils suivent tous, à peu près, la méthode que nous allons exposer en peu de mots, réservant à entrer dans de plus grands détails à l'endroit où nous parlerons de la préparation du Hareng à terre.

Les Pêcheurs Normands, après avoir halé leur tessure à bord, mettent le poisson qu'ils ont pris, dans des compartiments qu'ils font sur le pont, & qu'ils nomment *huches* ou *jardinets*. L'équipage *A*, assis sur le pont, *Pl.* XII, *figure* 1, le caque ; c'est-à-dire, qu'ils prennent l'un après l'autre les Harengs, à qui ils ouvrent un peu la gorge avec un petit couteau, & lui arrachent les ouies que les Pêcheurs nomment *guignes* ; ils tirent en même temps l'estomac & l'intestin qui est fort court. On met le poisson caqué dans des mannes *C*, qu'on porte à l'arriere sous la danne, où on le braille ; pour cela on le met avec du sel dans un grand baquet, ou dans une grande bassine de cuivre faite comme une casserolle à deux anses ; elle peut avoir vingt à vingt-quatre pouces de diametre, & six pouces de profondeur : on remue le poisson avec le sel ; il en faut environ un boisseau & un quart par barril, ce qui fait, à peu près, un minot & demi pour chaque last de Harengs blancs ; on verse le poisson dans des tonnes ; en cet état, il ne pourroit se conserver que quelques jours ; c'est pourquoi quand on n'est pas dans le cas de rentrer promptement dans le Port, on le met en vrak dans des barrils que l'on tasse le plus que l'on peut avec un fouloir de bois ; si même on en a le loisir, on met un faux-fond *B* sur le poisson, & on le saute pour l'emplir le plus qu'il est possible ; on laisse ensuite, si l'on peut, le poisson s'affaisser pendant quelques heures, afin que le sel se fonde ; mais on est souvent obligé de précipiter toutes ces opérations à cause des mauvais temps, ou pour débarrasser le pont, & afin de continuer la pêche : ces raisons engagent quelquefois à brailler ou à saler en vrak des poissons qui ne sont point caqués. Ce sont ces Harengs qu'il est défendu par l'Article VI de l'Arrêt du Parlement, de saler ou en barriller ; il faut le vendre aux Craquelotiers.

Quelque

Quelques précautions qu'on prenne à bord, il faut vuider à terre les barrils ſalés en vrac pour les paquer avec plus de ſoin, comme nous l'expliquerons dans la ſuite. Voilà, à peu près, tout ce que j'avois à dire ſur la pêche du Hareng à Yarmouth; je vais maintenant parler de ſa livraiſon dans le Port.

§. 7. *De la vente & de la livraiſon du Poiſſon d'Yarmouth dans les Ports de la Manche.*

Après avoir parlé de la vente & de la livraiſon des Harengs frais, il convient de dire maintenant quelque choſe des Harengs braillés ou ſalés en vrac à la mer; & de rapporter l'uſage qu'on ſuit pour les vendre & les livrer aux Marchands Saleurs.

Il y a des bateaux qui n'attendent point pour revenir dans leurs Ports, que leur cargaiſon ſoit complette, ſur-tout quand ils ne ſe trouvent pas ſur des lits de Harengs qui leur faſſent eſpérer de completter promptement leur chargement.

Ils appareillent encore pour revenir à demi-charge, lorſqu'ils eſpérent primer les autres & vendre plus avantageuſement leur poiſſon; dans ce cas, ils ont de plus l'eſpérance de ſe mettre promptement en état de faire un ſecond voyage, ne fut-ce que pour s'établir à l'embouchure de la Tamiſe, vers Thanet & Oxford.

Quand les bateaux pêcheurs, *Pl.* XI, *fig.* 1, ſont entrés dans le Port, on décharge les barrils, ſoit en les faiſant couler ſur deux bouts de mâts qui forment un plan incliné, ſoit en les élevant avec un palan; & quand ils ſont plus hauts que le bord, des Matelots qui ſont à terre les tirent hors du bâtiment en halant ſur une manœuvre qui embraſſe le barril; quand ils ſont aſſez tirés en dehors, les Matelots qui ſont au palan en larguent le garand, & par cette manœuvre bien ſimple, ils le mettent à terre ſans courir riſque de le briſer. Si la marchandiſe n'eſt pas vendue avant le débarquement, on la tranſporte chez le Propriétaire du bateau, où elle reſte en magaſin juſqu'à ce qu'elle ſoit vendue, ou que le Propriétaire du bateau l'ait priſe pour ſon compte. Comme le Hareng eſt dans des barrils, on n'en fait pas le tranſport dans des hottes ou des paniers comme du poiſſon frais, *fig.* 3; on charge les barrils ſur des brouettes *A*, ou des voitures *B*, qu'on nomme *Camions*, *Pl.* XI, *fig.* 2: nous en parlerons dans la ſuite.

Il faut, avant la livraiſon, acquitter les Droits de Quai, de Douane, d'Octrois, de ſubſiſtance, &c. en ſorte que les Propriétaires des bateaux ſont obligés, à leur arrivée, de fournir cinq ou ſix Déclarations, même à des Bureaux où ils ne doivent rien payer; ce qui occaſionne des procès qui conſomment les Pêcheurs en frais, & quelquefois les empêchent de retourner à leur pêche, pour avoir manqué à des formalités qui ne ſont d'aucune conſéquence.

L'Arrêt du Parlement de Rouen, de 1765, remédie en partie à cet abus, ſoit en ordonnant, Article XIX, *que pour éviter les abus réſultants de la livraiſon des Harengs braillés au compte, accélérer la livraiſon & le départ des bateaux, éviter la confuſion & les diſcuſſions réſultantes du mélange & du renvoi des barrils aux bateaux, le Hareng braillé ne ſera point vendu au mille, & le ſera dorénavant au laſt de douze barrils pleins; comme il eſt dit* à l'Article XVIII: il eſt en outre dit, *lequel Hareng ſera employé pour être ſauri, bouffi, ou débité aux Revendeurs.*

Cet Article mérite explication; car 1°, le Hareng mis en barril & enfoncé, n'eſt pas ſimplement braillé, mais ſalé en vrac; lequel, ſuivant le même Arrêt, doit être paqué dans le Port en barrils: ainſi ce ne ſont pas ces Harengs qui doivent être braillés. Nous aurons occaſion d'expliquer cela plus en détail.

Nous venons de dire que les Harengs mis en barrils ſe tranſportent au débarquement chez les Marchands ſur différentes voitures; en Hollande, au moyen des canaux, les corves ou autres bâtiments, arrivent vis-à-vis les maiſons des Marchands; en Angleterre, on charge les barrils ſur des traîneaux auxquels on ajoute quelquefois quatre petites roulettes; les uns & les autres ſont traînés par des chevaux: en France, on voiture les barrils, comme nous venons de le dire, ou ſur de grandes brouettes, ou ſur des voitures à deux roues qu'on nomme *camions*.

Les grandes brouettes *A*, *Pl.* XI. *fig.* 2, n'ont, comme les autres, qu'une roue à leur extrémité; comme elles doivent porter des poids conſidérables, qui, à la vérité, ſont du côté de la roue, pour donner à l'homme qui eſt ſeul dans les brancards, plus de force, au moyen des longs léviers, on donne treize à quatorze pieds de longueur aux brancards; on les charge ordinairement de deux barrils, & quelquefois un petit par-deſſus; un homme qui a une bricolle paſſée ſur ſes épaules ſoutient les brancards ſuffiſamment élevés, & contribue peu à faire avancer la brouette: c'eſt une femme ou un fort garçon qui, étant ſur le côté auprès de ce qu'on peut nommer *la ridelle* de la brouette, empêche le deverſement, & en même temps pouſſe la brouette pour la faire avancer: quand la charge eſt conſidérable, ils prennent un aide qui hale avec une corde attachée au devant

de la brouette.

Quand ils n'ont à voiturer qu'un demi-barril, ils prennent de petites brouettes qu'ils nomment *guinguettes*, dont les brancards n'ont que sept à huit pieds de longueur; alors un homme suffit pour les mener.

Mais pour les transports considérables on se sert de voitures à deux roues *B*, sur lesquelles on met jusqu'à six barrils; les limons ont vingt à vingt-deux pieds de longueur; ils sont liés par quatre paumelles ou entre-toises; il n'y a à l'avant qu'un timon, qui a une traverse où se mettent deux femmes; deux hommes font tourner les roues, & souvent un ou deux poussent par-derriere; de sorte que cinq ou six hommes suffisent pour voiturer six barrils.

A Dieppe, de même qu'il faut un privilege pour les hottes, il en faut un pour les camions: je ne vois pas quels avantages peuvent produire ces gênes, qui me paroissent sujettes à bien des inconvénients.

§. 8. *Du compte du Hareng salé.*

J'ai expliqué en son lieu comment on compte les Harengs frais pour en faire la livraison, & j'ai rapporté l'Article de l'Arrêt du Parlement de Rouen, qui ordonne que la livraison des Harengs frais se fera à la mesure. Lorsqu'on vend le Hareng salé en détail, on le compte comme on faisoit le frais; c'est-à-dire, qu'on le livre à la poignée, au cent & au mille: on se rappellera que la poignée est de quatre Harengs; le cent est de trente-deux poignées, ce qui fait cent vingt-huit Harengs; le mille est de dix de ces cents, & par conséquent de douze cents quatre-vingt: ainsi le compte du Hareng salé est exactement le même que celui du Hareng frais.

La livraison du Hareng salé en gros, se fait par *last* ou *left*, ces termes sont également d'usage; on les livre aussi par barrils, dont il faut douze en vrac pour faire un last, & il n'en faut que huit des Harengs paqués, qui doivent contenir le même nombre de Harengs.

Pour faciliter la réclamation des Acheteurs contre les Pêcheurs fauteurs d'un empliſſage défectueux, soit par la qualité dont il est parlé à l'Article XVIII de l'Arrêt du Parlement de Rouen, que nous avons cité plus haut, soit par la quantité; il est ordonné par l'Article XX du même Arrêt, *que tous les Maîtres de bateaux seront tenus avant de commencer leur pêche, de déposer au Greffe de l'Amirauté & de la Juriſdiction Consulaire, dans les Ports où il y en a, sans frais, un double de la marque dont ils entendront imprimer chacun des barrils qu'ils destineront à ladite pêche, & de distinguer avec la rouane, les premier, second & troisieme voyages; &c. Et c'est afin d'avoir une conviction contre les contrevenants.*

Et par l'Article XXI du même Arrêt, *le barril de Hareng paqué ne sera réputé plein, loyal & marchand, qu'autant qu'il pesera 295 à 300 livres poids de marc, y compris la tare du barril; qui, étant vuide, (lorsque même qu'il y auroit eu auparavant du Hareng salé en mer ou paqué à terre) ne pourra peser plus de 30 à 40 livres aussi poids de marc; & dans lequel ne pourra se trouver plus de 3 à 4 livres de saumure.*

Et par l'Article XXII, *le demi-barril & le quart, suivront proportionnellement le poids du barril, à raison néanmoins de 290 livres au moins, les deux demis-barrils ou les quatre quarts.*

Voilà, à peu près, tout ce que nous avions à dire sur la pêche & la livraison des Harengs; nous allons actuellement parler de leur salaison & de leur préparation.

Article Douzieme.

Des préparations qu'on donne aux Harengs pour les conserver.

Après avoir exposé assez en détail la pêche du Hareng dans la Manche hors la Manche à quelque distance de son embouchure, dans les pays le plus au Nord par les naturels du pays, à la hauteur des Orcades, principalement par les Hollandois, aux côtes d'Ecosse, & enfin au Nord de l'Angleterre qu'on nomme *d'Yarmouth*, il convient de détailler les différentes préparations qu'on leur donne pour les mettre en état de passer dans le commerce.

Il y a quelque raiſon de croire que ce ſont les Baſques qui ont les premiers tenté d'aller chercher les Harengs dans le Nord ; mais quand on adopteroit cette conjecture, il eſt certain que les Hollandois s'étant occupés de cette pêche, l'ont pratiquée en grand ; qu'ils l'ont perfectionnée, & ſe la ſont tellement appropriée, qu'ils ſont maintenant preſque les ſeuls qui la faſſent.

Les Hollandois ont de plus l'avantage d'avoir vu naître chez eux, celui qui a imaginé la maniere de ſaler le Hareng en blanc, & de le bien paquer dans les barrils : voilà ce qui regarde le Hareng blanc ſalé.

On ne peut conteſter aux Normands d'avoir imaginé la préparation du Hareng ſaur, puiſqu'il eſt notoire que juſqu'à la guerre de 1688, il paſſoit tous les ans en Angleterre, vers la fin d'Août, pluſieurs habitants de Varangeville-ſur-Mer, petit Village ſitué à une grande lieue de Dieppe, qui ſe rendoient à Yarmouth & dans les petits Bourgs voiſins du nouveau & vieux Krikeley, où ils travailloient dans les rouſſables juſqu'à la fin de la Harengaiſon dans ces parages ; & il y a encore aujourd'hui des deſcendants de ces premiers Sauriſſeurs, qui ayant appris de leurs peres & par un long uſage, la maniere de ſaurir le Hareng, ſe ſont conſervés une telle réputation ſur ce point, qu'ils vont à Dunkerque, à Calais, à Boulogne, & à plus forte raiſon à Dieppe, faire leur métier ; ainſi ſi l'on apperçoit de la différence dans les Harengs qui ont été ſauris en différents endroits, cela ne peut dépendre que de la qualité du Poiſſon ou de l'attention plus ou moins grande des Sauriſſeurs, le fond de la méthode étant toujours la même.

Je me propoſe de détailler les différentes préparations qu'on donne aux Harengs ; mais comme pour toutes il faut employer du ſel, qui eſt la ſubſtance vraiment conſervatrice, je vais commencer par rapporter quels ſont les différents ſels dont on ſe ſert, & les qualités qui leur ſont particulieres.

§. 1. *Du Sel qu'on emploie pour les différentes préparations des Harengs.*

Pour toutes les préparations qu'on donne aux Harengs dans la vue de les conſerver, & de les mettre en état d'être tranſportés fort loin, on emploie toujours du ſel ; mais il y en a de différentes qualités, & tous ne ſont pas également propres à faire de bonnes ſalaiſons : c'eſt ce que nous nous propoſons de faire connoître, quoique nous en ayons déja parlé à la premiere Section de la I. Partie, à l'occaſion de la Morue : nous invitons même à conſulter ce que nous en avons dit à l'endroit cité ; cependant nous allons reprendre cet objet intéreſſant, & le ſuivre encore plus en détail que nous ne l'avons fait ; la différence qu'il y a entre les ſalaiſons des Harengs & celles des Morues l'exige.

Les ſels dont les François font uſage, ſont ceux de Poitou, de Saintonge, de Bretagne & de Normandie. Tout le monde convient que la qualité de ceux qu'on nomme *de Brouage*, eſt ſupérieure à celle des autres. On les fait dans les marais ſalants de Brouage, de Marans, de l'iſle de Ré & autres lieux de la côte de Saintonge & de Poitou : auſſi n'y a-t-il point de lieu en France, où le commerce du ſel ſoit auſſi conſidérable que dans les Provinces que je viens de nommer.

Quand ces ſels ſont anciens, qu'ils ſe

ſont bien égoûtés, qu'ils ſont devenus doux, ils ne font point ouvrir le Poiſſon, ils n'en racorniſſent point la chair, ils lui laiſſent tout ſon bon goût, ſans lui communiquer d'âcreté ; en un mot, quand on emploie une juſte proportion de ſel, on eſt certain de faire de bonnes ſalaiſons.

Les ſels de Bretagne provenant des marais ſalants du Croiſic, qui eſt ſitué dans le Comté Nantois, entre la Loire & la Vilaine, ſont employés pour les ſalaiſons de la Province : il s'en enleve encore une plus grande quantité de Bouin, qui eſt à l'extrémité du Comté Nantois, ſur les frontieres du Poitou ; outre ce qui ſe conſomme de ces ſels dans le pays, pour les aliments & les ſalaiſons, les Flamands & même les Picards en enlevent pour le rafiner & le blanchir. Ces ſels raſinés qui ſéduiſent à cauſe de leur blancheur, paſſent pour être plus âcres & plus corroſifs que les ſels gris de Brouage ; néanmoins on prétend que pour cette raiſon, il eſt avantageux d'en mêler avec ceux de Brouage, lorſqu'il s'agit de ſaler des Harengs fort gras & huileux.

Tous les ſels de baſſe-Normandie ſont blancs : les ſalines ſont établies auprès de grandes plages de ſable, que la mer recouvre & abandonne à toutes les marées ; la petite quantité d'eau de mer qui reſte dans l'inégalité de ce ſable, s'évapore à la baſſe mer, & le ſel reſte à la ſuperficie du ſable. Les Sauniers ramaſſent le ſel avec le ſable de la ſuperficie ; ils en forment des meulons entourés de rigoles qui répondent à un vaſe de bois qui eſt en terre, où la ſaumure qui découle de ces monceaux qu'on a ſoin d'arroſer avec de l'eau douce, ſe raſſemble ; & quand elle eſt ſuffiſamment chargée de ſel, on l'évapore ſur le feu. Ces ſels ſont très-blancs, mais en petits grains ; on remarque qu'ils ne conſervent pas la viande auſſi bien que les ſels de Brouage ; & les épreuves qu'on en a faites pour ſaler du Poiſſon, n'ont pas réuſſi : mais on s'en ſert très-utilement dans cette Province pour les beurres, qui y ſont un objet conſidérable de commerce.

Quelques-uns emploient encore pour ſaler les Harengs, du ſel de retour des campagnes, qu'on a embarqué pour la pêche de la Morue. On peut conſulter ce que nous en avons dit à la premiere Section de cette ſeconde Partie ; pourvu que ce ne ſoit pas des ſels vieux qui ſoient tombés des tas de Morue, je crois qu'on peut en faire de bonnes ſalaiſons, ſur-tout ſi l'on avoit l'attention de les expoſer au ſoleil ſur des voiles pour les bien deſſécher.

Les Etrangers nos voiſins emploient pour leurs ſalaiſons des ſels blancs d'Eſpagne & de Portugal, ce qui fournit aux Hollandois & aux Anglois un commerce aſſez conſidérable, qui conſiſte à aller chercher ſur-tout en Portugal, les ſels dont ils ont beſoin : les François n'y ont point recours, d'autant que par les Réglements, il eſt dit que toutes les ſalaiſons ſeront faites avec du ſel de Brouage : mais c'eſt à la ville de Sétubal en Portugal, ſituée dans l'Eſtramadure, que l'on va charger la plupart des ſels que les peuples du Nord conſomment ; il s'y rend un grand nombre de bâtiments pour en faire des chargements.

Ce ſel eſt infiniment plus beau que celui de Brouage : mais il eſt bien inférieur en qualité ; & les Hollandois qui en ſont convaincus, mêlent quelquefois du ſel de Brouage avec celui d'Eſpagne ou de Portugal, & on convient que ce mélange fait des merveilles, mieux même que le ſel de Brouage pur, lorſque le Poiſſon eſt gras & huileux ; c'eſt, à ce qu'on aſſure, par ce mélange, que les Hollandois parviennent à faire de très-belles & bonnes ſalaiſons. Cela peut être ; néanmoins on verra dans la ſuite que la perfection de leurs grandes ſalaiſons dépend des attentions qu'ils apportent à toutes leurs opérations.

L'Ordonnance de Hollande veut que tout le ſel qui eſt employé pour les ſalaiſons de Hareng, ſoit examiné avant d'être embarqué, par les Jurés des lieux, pour conſtater s'il eſt de bonne qualité, s'il n'y a point d'impuretés qui y ſoient mêlées ; les Pêcheurs doivent apporter un certificat de cette viſite à peine de 25 florins d'amende.

L'Ordonnance de la Gabelle de France n'a point fixé la quantité de ſel que prendroient les Pêcheurs qui ſalent à la mer ; & effectivement cela ne pouvoit pas ſe faire comme pour les ſalaiſons qu'on fait à terre à cauſe de la perte qui s'en fait à la mer ſoit par les temps de pluie ou les gros temps & pluſieurs autres accidents auxquels les Pêcheurs ſont fréquemment expoſés. Il eſt par exemple, arrivé qu'ayant préparé ſur le pont du ſel & du Poiſſon qu'on vouloit ſaler, une lame a emporté & le ſel & le Poiſſon.

Nous rapporterons dans un inſtant la quantité de ſel que l'Ordonnance accorde pour les ſalaiſons qu'on fait à terre, dans les Provinces où les Gabelles ſont établies.

Les ſels de Brouage ſont donc réputés beaucoup meilleurs pour les ſalaiſons de Harengs, que les ſels blancs de Normandie, d'Eſpagne & de Sétubal, qui ont l'avantage de conſerver la chair plus blanche, mais étant âcres, ils la racorniſſent, lui font perdre de ſon bon goût & de ſa délicateſſe.

Dans les Ports, comme eſt, par exemple, celui de Boulogne, où il n'y a point de Gabelles, les Marchands tirent directement leur ſel de Brouage ; ils l'apportent par mer & l'emploient tel qu'il leur vient & ſans aucune gêne.

A l'égard des Ports ſitués en pays de Gabelle

Gabelle, l'Ordonnance des Gabelles de 1680, Article 7, accorde indiſtinctement la quantité de ſept minots & demi de ſel pour chaque laſt de Harengs, ſans faire de diſtinction de Harengs pleins ou de Harengs gais. Cependant le Hareng plein exige plus de ſel que le gai, parce qu'il eſt plus gros & plus gras; à quoi on peut ajouter que le Hareng nouvellement pêché prend plus de ſel que les autres, parce qu'il rend plus de ſang & d'eau.

Les Marchands diſent que quand on emploie trop de ſel, ſur-tout pour le Hareng maigre, on racornit leur chair; mais ce qu'ils ont de trop pour ſaler les Harengs gais, les met en état de bien ſaler ceux qui ſont pleins & gras ou nouvellement pêchés.

Le minot contient deux boiſſeaux, le boiſſeau ſeize pots ou trente-deux pintes de Paris; le pot peſe trois livres, & le poids augmente à meſure que l'on garde plus long-temps le ſel. Un pot de ſel vieux eſt plus peſant qu'un pot de ſel nouveau; mais en 1680 on rempliſſoit les meſures à la pelle, au lieu que maintenant on les remplit avec une trémie grillée, ce qui fait la différence de près d'un neuvieme ou de vingt livres par minot.

Cet Article ne regarde point le Port de Dieppe, où, par un privilége dont la Ville jouit depuis l'établiſſement de la Gabelle en 1344, les Marchands achetent à Brouage le ſel dont ils ont beſoin; mais s'ils répandoient dans les campagnes ou les autres Ports, le ſel qu'ils ont de trop, ils éprouveroient les avanies auxquels ne s'expoſent pas les bons Marchands.

L'Ordonnance de Louis XIV, du mois de Mai 1680, concernant la Gabelle, maintient les habitants de Dieppe & du Pollet dans la jouiſſance de ces priviléges, & preſcrit les formalités qu'il faut obſerver pour être admis à la Bourgeoiſie, & jouir de la franchiſe du ſel, lorſqu'un habitant n'eſt point né dans la ville.

Il ne ſuffit pas qu'un Négociant qui a des vaiſſeaux, & un Marchand des ſalaiſons, ſoit Bourgeois, il faut en outre qu'il ſoit reçu aux grandes Salaiſons; c'eſt l'Intendant de la Généralité qui l'y admet ſur les témoignages qui lui ſont rendus par le Subdélégué & les Officiers municipaux, ainſi que par le Contrôleur à la franchiſe prépoſé par les Fermiers généraux: reſte à ſavoir ſi toutes ces atteſtations de probité s'obtiennent gratis.

Quand un Bourgeois eſt reçu grand Saleur, il peut faire le commerce du ſel, en tirer pour ſon compte, le dépoſer dans ſes caves dont le Fermier a une clef; il a droit d'en fournir ſes bateaux, & d'en vendre ſon profit, ſoit aux autres Commerçants, ſoit aux habitants pour leur conſommation.

Depuis l'impoſition des huit ſols pour livre, ſur les ſels fournis aux privilégiés, qui ſe prend, non ſur le prix réel du ſel, mais ſur celui que le vendent les Fermiers, le ſel qui ne revenoit à l'habitant que ſur le pied de quarante ou quarante-cinq ſols le boiſſeau, coûte dix à onze livres; mais ce droit n'a été impoſé que ſur le ſel de cuiſine & de ſaliere, & non ſur celui qui eſt employé aux ſalaiſons du Poiſſon. Sans cette reſtriction, le commerce des ſalaiſons étoit perdu pour Dieppe.

On a prétendu que la quantité de ſel qu'on accorde aux ſaleurs des autres Ports, ſeroit plus exactement fixée, ſi on livroit les Harengs à la meſure & non au compte; c'eſt ſur quoi nous nous abſtiendrons de rien décider, n'ayant pas été à portée d'examiner cette queſtion avec aſſez d'exactitude.

Nous l'avons déja dit, le ſel de Brouage eſt réputé le meilleur pour les ſalaiſons; néanmoins voici un fait qui prouve que pour cela il faut qu'il ſoit vieux.

Une année que les ſalines de Brouage avoient peu fourni de ſel, ce qui arrive dans les années fraîches & humides, les Fermiers généraux obtinrent du Miniſtere une défenſe d'en laiſſer enlever par les Saleurs de Poiſſon, juſqu'à ce que les greniers des Gabelles euſſent été remplis; en conſéquence, les Armateurs n'ayant pu en obtenir, n'envoyerent ni à la pêche de la Morue, ni à celle du Hareng: enfin la défenſe fut révoquée; mais les Pêcheurs n'eurent que du ſel nouveau, qui n'étoit pas propre à faire des ſalaiſons; la plus grande partie des Harengs & des Maquereaux ſe gâterent, on fut obligé d'en jetter beaucoup à la mer, & les Marchands éprouverent de grandes pertes. Je crois qu'on peut attribuer ce mauvais ſuccès à du ſel marin à baſe terreuſe, qui eſt très-âcre, mais qui ſe détruit en grande partie quand on garde le ſel d'une année à l'autre.

Comme preſque tous les Harengs qu'on prépare, ſe mettent dans des barrils, il eſt à propos de faire connoître les différents barillages.

§. 2. *Des Barrils pour le tranſport du Hareng ſalé.*

Nous avons dit comment on arrangeoit les Harengs frais dans des paniers, pour les tranſporter par charrois ou à dos de cheval, dans les endroits où s'en fait le débit. A l'égard des Harengs ſalés, preſque tous ſe mettent dans des barrils pour les conſerver & en faciliter le tranſport; & comme ils ſe vendent aſſez ordinairement dans les barrils, il faut, pour la fidélité du commerce, que ces barrils ſoient de jauge: c'eſt ce que nous allons expliquer préſentement.

En Hollande, il eſt ordonné que les futailles où l'on met le Hareng, ſeront marquées

de la marque du Tonnelier, & enſuite examinées en public par des Jurés, qui rejettent toutes celles qui ne ſont pas de bon bois, ou dans leſquelles il ſe trouve des défauts capables de communiquer un mauvais goût au Hareng ; après cette viſite, on y imprime la marque de la Ville.

En pluſieurs endroits de France, il y a une police à peu-près pareille, que nous avons fait connoître en rapportant le texte de l'Arrêt du Parlement de Rouen. A Dieppe, on diſtingue en général deux eſpeces de futailles pour les Harengs, ſçavoir, les barrils caques, & les barrils romains ; les premiers ſe diviſent en demis, en quarts & en huitiemes ; les autres dits *romains*, ne ſe diviſent qu'en demis & rarement en quarts. Je crois que l'épithete de *romain* vient de ce que ces barrils ſont deſtinés à renfermer des Harengs ſaurs, dont beaucoup paſſent dans la Méditerranée ; mais ce n'eſt là qu'une conjecture.

Les barrils caques ſervent à mettre le Hareng blanc ſalé ; ils doivent être bien étanches ; on les fait quelquefois de chêne, le plus ſouvent de hêtre. Ces barrils ſont ſujets à la police, tant pour la condition du tonnelage, que pour la jauge.

Les barrils romains, ſont, comme nous venons de le dire, deſtinés à être remplis de Harengs ſaurs ; il n'eſt point néceſſaire qu'ils ſoient auſſi parfaitement étanches que ceux qu'on deſtine pour le Hareng blanc ; & comme ils ne ſont point ſujets à viſite, les Tonneliers peuvent faire les douves de toutes ſortes de bois. Les Habitans du Nord paquent leurs Harengs dans des futailles de ſapin : on prétend que ce bois communique au poiſſon une odeur déſagréable ; c'eſt pourquoi ceux qui font des chargements de Hareng dans le Nord, tirent le poiſſon des futailles de ſapin, & le paquent dans des barrils de chêne ou de hêtre, ſi c'eſt pour le Hareng blanc, ou de tout autre bois qui n'ait point d'odeur, ſi c'eſt pour des Harengs ſaurs.

Le barril caque *A*, *Pl.* XIII, *fig.* 1. doit avoir de hauteur, de dehors en dehors vingt-ſix pouces ; en dedans *B*, de jable en jable, vingt-quatre pouces ; d'un fond à l'autre vingt-trois pouces, à cauſe de l'épaiſſeur des douves de fond qui font ſaillie en dedans ; le diametre en dedans au bouge eſt de dix-neuf pouces, non compris l'épaiſſeur d'une des douves qu'on peut eſtimer un demi-pouce, de ſorte que le diametre en dehors & au bouge eſt de vingt pouces ; le diametre aux bouts de dedans en dedans doit être de ſeize pouces ; ſi l'on prend cette meſure en dehors, elle aura, à cauſe de l'épaiſſeur des douves & du cercle, dix-ſept pouces & demi à dix-huit pouces.

Le Tonnelier doit ſe conformer à cette jauge ; & pour répondre de ſon ouvrage, il eſt obligé de mettre ſa marque ſur tous les caques demi-caques quarts & huitiemes de caques qu'il vend ; & lors des viſites de la Police, il eſt condamné à l'amende quand il ſe trouve en contravention. Le barril caque *A*, contien quinze veltes ou à peu-près cent trente pinte meſure de Paris, qui reviennent à ſoixante quatre ou ſoixante-cinq pots meſure de Diep pe ; il contient en vrak (ce terme *vrak* a été expliqué) depuis ſix juſqu'à huit cents Hareng pleins, plus ou moins ſuivant leur groſſeur & quand il eſt bien paqué, il peut en teni de neuf cents à mille : il eſt ſenſible qu'il doi contenir une plus grande quantité de Hareng gais.

Le demi-barril *F*, a de hauteur en dehor vingt pouces & demi ; en dedans *G*, dix huit pouces & demi ſans le fond ; le diame tre, en dedans & au bouge eſt de 15 pouces ou ſeize pouces en dehors, parce qu'il faut joindre ſix lignes pour l'épaiſſeur des douves le diametre intérieur au bout eſt de douze pouces trois lignes, & en dehors, à cauſe de l'épaiſſeur du bois, environ quinze pou ces trois lignes : il contient à peu-près trente-deux à trente-trois pots.

Le quart de barril caque *M*, a ſeize pou ces quatre lignes de haut, quatorze pouce quatre lignes en dedans *P*, ſous le fond parce que les jables ont un pouce de hauteur ſon diametre en dedans au bouge eſt de douze pouces, & celui des bouts en-dedans eſt de dix pouces deux lignes, l'épaiſſeur des dou ves n'étant pas compriſe : il contient à peu près ſeize à dix-ſept pots.

Les demi-quarts ou huitiemes de barril *R* contiennent huit à neuf pots ; ils ont treiz pouces de haut en dehors, onze pouce entre les jables qui ſont à un pouce de l'e trémité des douves ; à chaque bout, le di metre au bouge en dedans, eſt de huit pou ces & demi.

Ces demi-quarts & huitiemes de barrils, n ſervent qu'à paquer du Hareng blanc ; o les emploie rarement à mettre des Hareng en vrak ; ſi cela arrive, c'eſt lorſque le Pêcheurs le font à la mer pour leu compte.

Il eſt bon de remarquer que le poiſſo contenu dans un barril ne peut jamais fair juſte deux demi-barrils, non plus qu'u quart deux huitiemes ; néanmoins ce q eſt contenu dans quatre quarts approch beaucoup de ce que contient un barril ainſi toutes ces dimenſions n'ont point é établies rigoureuſement. Les barrils qu'o nomme *romains XYZ*, n'ont point d jauge fixe, d'autant qu'on vend le Haren ſaur au nombre ; ſeulement pour gagner que que choſe ſur la voiture en ne multiplian pas les barrils, les Commettants recomma dent qu'ils contiennent au moins douze cen Harengs.

On ne fait de demi-barrils romains que quand ils ſont commandés.

Quand les Tonneliers livrent les barrils caques aux Saleurs, ils n'ont que dix cercles, *A*, *Pl.* XIII, *fig.* 1, deux en talus ſur le jable, deux auſſi de chaque côté au bouge, à cinq pouces du milieu, & un de chaque côté en bande à la moitié de l'eſpace qui eſt entre les cercles du bouge & ceux du talus.

Ces barrils ſervent à mettre en vrak les Harengs qu'on ſale, tant à la mer, à bord des bâtiments, qu'à terre; & auſſi les Harengs ſauris.

Quand les Pêcheurs embarquent de ces barrils pour y mettre les poiſſons de leur pêche, comme ils les rempliſſent du ſel dont ils auront beſoin, ils y font mettre, pour les rendre plus ſolides, douze cercles *C*; pour cela on ajoute un cercle de chaque côté au bouge, de ſorte qu'il y en a trois au lieu de deux, ce qui fait douze au lieu de dix.

Quelques-uns croient qu'il eſt ſuffiſant pour les barrils qu'on ne tranſporte pas fort loin, de mettre vingt cercles ſur chaque barril, comme au demi-barril *I*, cinq ſur chaque bout & cinq ſur le bouge; mais cela ne ſe pratique guere: comme il faut que les barrils de Harengs ſalés en blanc ſoient bien étanches, les Commettants demandent qu'ils ſoient doublés, ainſi que nous allons l'expliquer.

Les barrils qu'on nomme *doublés D*, ſont entiérement couverts de cercles, excepté cinq pouces qui reſtent vuides au milieu; le nombre des cercles n'eſt pas fixé, on en met plus ou moins, ſuivant leur largeur; mais il faut qu'on n'apperçoive les douves qu'au milieu. C'eſt dans ces barrils qu'on paque les Harengs, comme l'on dit, alités & arrangés à la main.

Un de ces barrils bien paqué & preſſé doit contenir depuis mille juſqu'à douze cents Harengs pleins, & douze à quinze cents de gais.

Les demi-barrils *F*, different ordinairement des barrils, en ce qu'on retranche quelques cercles au bout qu'on ne défonce pas.

Communément quand on les embarque, on leur met douze cercles comme en *I*; mais il y a des demi-barrils *K* qui ſont doublés comme les barrils.

Les quarts de barrils *M* ſont ordinairement garnis de cercles comme les demi-barrils, ainſi qu'on le voit en *M*, *N*, *O*.

Les huitiemes de barrils *R* ont huit cercles, ſavoir, trois ſur chaque bout & un au bouge; cependant quand on doit les envoyer loin, ſoit par mer ou par terre, on les double comme *S*, à moins que les Commettants ne donnent à leurs Commiſſionnaires des ordres différents.

Q eſt le fond d'un quart de barril, & *V* celui d'un huitieme.

Quand on fait des envois au loin, le dernier cercle du bout qu'on nomme *talus*, eſt arrêté par trois petites chevilles miſes en triangle; ceci regarde le fond qu'on défonce, & au fond qu'on ne défonce pas, on ajoute dans le jable un cercle retenu par ces trois mêmes chevilles que les Tonneliers nomment *pinoches*.

Si en roulant ou en déchargeant des barrils caqués, il arrive qu'une douve ſe rompe, lorſque le mal eſt peu conſidérable, on y remédie avec un morceau de douve dont les bouts taillés en chamfrain, paſſent ſous les cercles voiſins; ſinon, on ôte la douve défectueuſe, & on en coule une neuve à la place: enfin, quand la futaille eſt mauvaiſe, on lui en ſubſtitue une autre ſans toucher au Hareng qui a été paqué, qu'on paſſe dans une autre futaille, ce qu'on appelle *frelater*; & c'eſt bien à juſte titre: car ces Harengs ainſi changés de futaille ſouffrent néceſſairement quelques dommages.

Les barrils romains *X* qui ſervent à mettre du Hareng ſaur, & dont la jauge n'eſt pas fixée, ſont plus grands que les caques; ils ont, à peu près, vingt-cinq à vingt-ſix pouces de hauteur; on les livre avec dix cercles, comme on le voit en *X*, ſavoir, deux ſur le bouge, deux au talus, & un en bande; quand il eſt rempli, on ajoute un cercle ſur le bouge; ainſi il en a douze comme en *Y*: quand c'eſt pour envoyer au loin, on les double quelquefois comme en *Z*: on voit en *&* la coupe d'un de ces barrils.

On arrête ces cercles avec quelques clous qui entrent dans le bout des douves; & au fond qu'on n'ouvre pas, on met dans le jable un cercle arrêté avec des clous; ainſi que nous l'avons expliqué plus haut en parlant des barrils en caques, excepté que pour ceux-ci on emploie des chevilles de bois.

Les demi-barrils romains qu'on ne fait que quand ils ſont demandés, ſont ajuſtés, à la grandeur près, comme les barrils.

On ne met jamais de Harengs ſaurs dans des barrils qui auroient ſervi à des ſalines, parce qu'ils conſervent une humidité qui endommageroit le Hareng ſaur; & les Gardes Tonneliers confiſqueroient ces futailles s'ils en trouvoient, ſoit ſur des charrettes, ſoit lorſqu'on les porteroit pour les embarquer.

Ce que nous venons de dire ſur la jauge des barrils, eſt conforme à ce qui ſe pratique à Dieppe; mais cette jauge varie beaucoup dans les différents Ports.

Les barrils de Saint-Valery en Caux, & de Feſcamp, ſont plus grands, & contiennent ſouvent deux lits de Harengs de plus que ceux de Dieppe, ce qui fait preſque un douzieme de différence : au contraire, les barrils de Calais & de Boulogne ſont plus petits que ceux de Dieppe. Voici les dimenſions que M. de Blaveau a priſes à Boulogne, & qu'il a bien voulu m'envoyer : pour les barrils, un pied onze pouces ſix lignes de hauteur; diametre au bouge, un pied ſix pouces ſix lignes; diametre au jable, un pied trois pouces trois lignes un quart.

Pour les demi-barrils, hauteur, un pied ſix pouces ſix lignes; diametre au bouge, un pied trois pouces quelques lignes; diametre au jable, un pied trois à quatre lignes.

Pour les quarts de barrils, hauteur un pied un pouce; diametre au bouge, un pied; diametre au jable, dix pouces.

Treize barrils de Boulogne auroient peine à en faire douze de Dieppe.

Les barrils de Hollande ſont, à très peu de choſe près, comme ceux de Calais; mais les Harengs y ſont plus proprement accommodés. On perd toujours un barril par laſt, lorſqu'on veut les paquer ſuivant l'uſage de Dieppe; cependant on les livre ſouvent dans les barrils de Hollande pour éviter les frais de paquage, de doublage, & ce qui eſt plus conſidérable, l'achat des barrils.

On voit *fig.* 3, *Planche* XIII, le travail des Tonneliers : les uns *B*, qui relient les barrils; un *A*, qui les ſaute pour preſſer le poiſſon; un *E*, qui appoſe ſa marque à chaud, comme on le voit ſur le fond des barrils *K*, *fig.* 1 *&* 2; d'autres qui les roulent & qui les arrangent ſous un hangar *C*. Ceux qui ſeront curieux d'avoir des connoiſſances très-étendues ſur l'Art du Tonnelier, trouveront de quoi ſe ſatisfaire en conſultant dans les Arts de l'Académie, ce que M. Fougeroux de Bondaroy, de l'Académie des Sciences, a donné touchant cet Art.

Avant d'entrer dans les détails ſur les diverſes ſalaiſons, il nous paroît convenable de dire quelque choſe des fonctions des différents Ouvriers qui y ſont employés.

§. 3. *Des Ouvriers employés aux Salaiſons du Hareng.*

Pour les ſalaiſons qui ſe font à la mer, c'eſt le Maître qui préſide aux différentes opérations; nous avons dit que c'étoit lui qui, communément, faiſoit la fonction de Saleur : les Matelots *A*, *Pl.* XII, *fig.* 1, caquent les Harengs, c'eſt-à-dire, qu'ils en tirent les ouies; ce ſont encore eux qui les braillent, & quelquefois ils les paquent en vrak *B*. Communément pour les pêches où il faut ſaler les Harengs en vrak, on embarque un Tonnelier; quand on ne fait cette opération que dans des cas forcés, en quelque façon accidentellement, c'eſt un Matelot qui fait cette cette fonction; pour cela on eſſaye de comprendre dans l'équipage quelques Matelots qui ſoient un peu Tonneliers.

Mais à terre chez les Saleurs, c'eſt le Maître Saleur *A*, *Pl.* XIV, *fig.* 3, qui préſide à toutes les opérations, & qui ordonne à tous les Ouvriers.

Quand il eſt occupé à d'autres ouvrages, il eſt remplacé par un Ouvrier *B*, *fig.* 3, qu'on nomme *Garçon de cour*; c'eſt lui qui, en l'abſence du Maître, doit avoir l'œil à tout ce qui ſe paſſe; & les autres Ouvriers lui ſont ſubordonnés.

C'eſt lui auſſi *B*, *fig.* 2, qui marque à chaud les barrils, ſuivant l'eſpece de poiſſon qu'ils contiennent, & qui y appoſe la marque du Marchand Saleur, pour que s'il y a de la fraude, on ſache à qui s'en prendre; c'eſt pourquoi on le voit en *B*, *fig.* 2, qui tient à la main l'inſtrument qui ſert à faire cette marque; & il a auprès de lui un braſier pour chauffer ſes fers; au bas de la Planche XIII, *fig.* 3, on le voit qui appoſe ſa marque : & ſur la même Planche, *fig.* 1 *&* 2, en *K*, des barrils qui ont la marque. Par l'Article XXIII de l'Arrêt du Parlement de Rouen, *tous les Saleurs ſeront tenus, chacun en droit ſoi, de faire marquer à feu tous les barrils, demi-barrils & quarts, provenants de leurs paquages; & ce, du nom de la Ville & du Port dont ils ſont, de leur propre nom, avec l'empreinte auſſi à feu, de trois fleurs-de-lys au-deſſous du nom du Marchand, ſur le fond des barrils d'une nuit ſeulement, pour les diſtinguer de ceux de deux nuits; à peine, &c.*

Nous avons dit que celui qui tient les comptes pour le déchargement du poiſſon & la livraiſon, ſoit aux Chaſſes-marée, ſoit aux Saleurs, ſe nomme *Ecoreur*; il eſt repréſenté *Pl.* XI, *fig.* 3, en *F*, tenant d'une main une plume, de l'autre ſon regiſtre; & ayant à ſa ceinture ſon cornet.

Il faut avoir pluſieurs Tonneliers pour ouvrir les barrils en vrak, enfoncer ceux qui ſont paqués, couvrir de cercles ou doubler les barrils qui doivent être embarqués ou chargés ſur des voitures : c'eſt le Maître Tonnelier qui doit fouler ou ſauter les barrils qui ſont pleins; pour cela on met un faux-fond ſur le poiſſon. Nous avons repréſenté des faux-fonds en *a*, *a*, *a*, *Pl.* XIV *fig.* 1; on voit ſur cette même figure, des meules de cerceaux de différentes grandeurs *b*, des douves *c*, des paniers à claire voie pour égoutter le poiſſon *d*, d'autres *e* pour les tranſporter; en *f*, une pelle percée pour répandre le ſel, & en *g*, des fer

pou

pour appoſer à chaud, les marques des Marchands, des Tonneliers, &c. & l'on voit *Pl.* XIII, *fig.* 3, les Tonneliers en travail; un *A*, qui les ſaute; d'autres *B*, qui mettent les cerceaux.

Deux Tonneliers & ſouvent un Laveur, renverſent les barrils en vrak dans la cuve, & le Laveur les y lave; comme on le voit en *B*, *Pl.* XII, *fig.* 3: ces Ouvriers ſont à la journée & gagnent le moins de tous ceux qui ſont employés dans la cour.

On voit *Pl.* XIV, *fig.* 4, en *D*, un Tonnelier qui arrange des Harengs en vrak que lui apporte le Matelot *E*.

Les Paquereſſes en nombre, vuident ou caquent les Harengs qu'on leur livre frais, comme on le voit en *C*, *Pl.* XII, *fig.* 2, & comme le fait le Matelot *C*, *Pl.* XIV, *fig.* 4; & elles les portent aux Saleurs, *B*, *Pl.* XII, *fig.* 3, qui les braillent; enſuite elles les paquent, *Pl.* XII, *fig.* 3, *A*, ainſi que les Harengs qu'on leur livre en vrak.

Tous ces Ouvriers, les Laveurs exceptés, ne ſont point à la journée; ils ſont payés au barril ſuivant le prix uſité, à moins que le Marchand Saleur n'exige qu'ils apportent des ſoins particuliers; auquel cas il convient avec eux de la gratification qu'il doit leur donner.

Le Maître Tonnelier, qu'on nomme auſſi *Sauteur*, ainſi que les Paquereſſes, prennent chacun ſix Harengs à la fin de la journée: on imagine bien qu'ils choiſiſſent les plus beaux, ce qui diminue de la qualité des Harengs marchands qui entrent dans le commerce; ainſi il ſeroit mieux de ſubſtituer à cet uſage une gratification en argent.

Et c'eſt pour remédier en partie à cet abus, qu'il a été défendu aux femmes d'entrer dans les barques des Pêcheurs; c'eſt pour les empêcher de faire ce triage qu'il a été ordonné de livrer les Harengs dans des meſures qu'on empliroit à la pelle ſur le quai: nous avons rapporté ces Articles de l'Arrêt du Parlement de Rouen. Et c'eſt encore dans la même intention qu'il eſt dit, Article XVII, *que chaque Maître de bateau ne pourra faire plus de deux quarts de Harengs ſalés dans tout le cours de la ſaiſon; le Tonnelier ainſi que le Matelot, plus d'un quart chacun pour leur propre conſommation; & le Propriétaire plus de deux quarts: à l'effet de quoi chacun des Maîtres ſera tenu à chaque arrivée du bateau, d'inſérer dans la déclaration qu'il eſt obligé de donner au Bureau des Octrois, le nombre de quarts faits pour lui & pour les gens de ſon équipage pour leur proviſion; à peine en cas de fauſſeté, &c.*

Quoique cet Article paroiſſe très-convenable pour conſerver aux Harengs qu'on met dans le commerce toute leur bonne qualité, il n'eſt point ſuivi; chaque Maître ou Matelot prépare des quarts pour leur compte particulier: on n'a point ſévi contre cet abus, probablement parce que beaucoup de Marchands achetent ces quarts des Matelots.

Je ne parle point ici de la livraiſon du Hareng, des femmes qui les portent dans des paniers, des hommes dans des hottes, ou, quand ce ſont des barrils, ſur des camions; ces Ouvriers ne ſont point regardés comme attachés à la cour, & nous avons amplement parlé de leurs fonctions.

Ce que nous venons de dire ſur la préparation qu'on donne aux Harengs pour les conſerver & les mettre en état d'entrer dans le commerce, ſont des notions préliminaires qu'il nous a paru convenable de rapporter avant d'entrer dans les détails qu'on trouvera dans l'Article ſuivant; nous les regardons comme fort intéreſſants, ce qui nous a déterminé à en faire un Article particulier.

Article Treizieme.

Idée générale de la ſalaiſon du Hareng.

J'ai rapporté précédemment les avantages que procure la pêche & le débit du Hareng frais; j'ai fait remarquer que la pêche du Hareng occupe & fait ſubſiſter beaucoup de monde, qu'elle contribue à former de bons Matelots, & qu'elle procure à preſque toutes les Provinces du Royaume, un excellent poiſſon frais: mais ce poiſſon étant ſalé a bien d'autres avantages; il fournit aux peuples du Nord une partie de leur nourriture pendant l'hiver; & de plus, il eſt d'un grand ſecours à quantité de peuples, qui, étant éloignés de la mer, ne peuvent jouir de la marée fraîche, ſur-tout dans les temps d'abſtinence; car les Harengs ſalés en blanc ou ſauris, ſe tranſpor-

tent non-seulement dans toutes les Provinces des Royaumes qui en font la pêche, mais encore dans toute l'Italie; & jusques dans le Levant, où ils fournissent une nourriture assez généralement estimée; d'où naît une branche de commerce très-considérable, qui mérite la protection de toutes les Nations policées.

Les François, les Hollandois, & les Anglois préparent des Harengs les uns qu'on nomme *salés en blanc*, & les autres *fauris*, quelques-uns à la façon des Anchois; mais les François & les Hollandois en fauriſſent peu en comparaison de ce qu'ils salent en blanc: les Anglois, au contraire, fauriſſent la plus grande partie des Harengs qu'ils pêchent à Yarmouth; ils les nomment *Pichling*.

On peut se rappeller que nous avons dit que quand les Pêcheurs s'établissent assez près de la côte pour livrer dans la journée les Harengs qu'ils ont pris la nuit, ils les vendent frais, ou aux Chasses-marée, ou aux Saleurs; mais quand, pour quelque cause que ce puisse être, ils ne peuvent pas faire cette prompte livraison, ils braillent leur poisson dans leurs vaisseaux; quelquefois ils les salent en vrak, ou même les paquent dans des barrils. Comme toutes ces opérations qu'on est obligé de faire à la mer s'exécutent dans les Ports avec plus de soin que sur les vaisseaux, nous nous sommes contentés de les indiquer en parlant de la pêche, remettant à les exposer plus en détail, lorsque nous traiterions de la salaison des Harengs à terre.

Les différentes préparations qu'on donne aux Harengs sont donc de les brailler, de les saler en vrak, de les saler en blanc, & de les paquer; d'en faire du Hareng bouffi, de les saurir, de les préparer à la façon de Melenbourg; enfin d'en faire qu'on nomme *à la haque*, dont les Pêcheurs Cordiers se servent pour amorcer leurs haims.

Il n'est point question ici des préparations que les Chasses-marée donnent aux Harengs qu'ils se proposent de transporter frais dans les différentes Provinces: nous avons dit qu'elles se réduisoient à les laver & à les arranger dans des paniers.

Je remarquerai seulement qu'il pourroit être avantageux pour la conservation des Harengs qu'on vend frais, de leur ôter les ouies & les entrailles qui se corrompent plus promptement; mais les Chasses-marée disent qu'ils ne seroient plus marchands.

Nous allons suivre les unes après les autres les différentes préparations que leur donnent les Saleurs.

§. 1. *Du Hareng qu'on nomme* braillé.

Nous avons dit que quand les Pêcheurs ne pouvoient pas livrer leur poisson dans les vingt-quatre heures du temps qu'il avoit été pêché, ils lui donnoient une demi-salaison qu'on appelle *brailler*; il est important qu'elle soit faite presqu'aussi-tôt que le poisson est tiré de l'eau.

On braille aussi dans les Ports le poisson qu'on se propose de saler en blanc ou

ſaurir; quand on braille à la mer cette préparation eſt en quelque façon proviſoire, & met ſeulement le poiſſon en état d'être conſervé deux ou trois jours ſans ſe gâter, ce qui eſt ordinairement ſuffiſant pour gagner le Port. Cette opération ſe fait de différentes manieres. A la mer, comme elle doit toujours être faite promptement, on n'habille point les Harengs, c'eſt-à-dire, qu'on ne leur ôte point les ouies ni les entrailles; c'eſt bien à tort, car ces Harengs ne ſont propres qu'à être ſouffis ou ſauris; l'Arrêt du Parlement de Rouen, de 1765, le décide ainſi. Quelques-uns, pour brailler, mettent une petite quantité de Harengs dans une baille; ils répandent deſſus du ſel à la main; ſur cette couche de ſel, ils en mettent une de Harengs, puis du ſel, & ils braillent, brouillent, ou remuent le Hareng dans le ſel, ſoit avec les mains, ſoit avec une ſpatule.

D'autres mettent une petite quantité de Harengs, dans une eſpece de caſſerolle de cuivre, avec du ſel, & enſuite brouillllent le tout pour que le ſel s'attache de toute part au poiſſon. Quand les Harengs ſont rares, les chaſſes-marée tranſportent de ces Harengs braillés en différents endroits où ils les vendent comme frais; mais communément les pêcheurs les renverſent dans une baille pour qu'ils prennent le ſel, & ils ſe preſſent de gagner le Port pour les livrer aux Saleurs le plus promptement qu'il leur eſt poſſible; au reſte les Harengs braillés doivent ſe livrer à la mer, comme ceux qui ſont frais. Quelquefois les Saleurs verſent confuſément ces Harengs braillés dans une tonne *D*, *Pl.* XIV, *fig.* 4, & l'on enfonce après avoir mis entre les Harengs un peu de ſel; c'eſt ce qu'on appelle *paquer en vrak*: quand ces Harengs ont été caqués & qu'on a mis ſuffiſament de ſel, ils peuvent ſe conſerver long-temps.

J'ai l'obligation à M. le Teſtu de m'avoir appris qu'il y a une autre façon de brailler à la mer, qu'on nomme *en bac* ou *en grenier*; par cela, quand le Hareng a été brouillé avec le ſel, comme nous l'avons dit, on le jette avec ſon ſel dans un jardinet de la barrotte, qu'on a eu ſoin de garnir d'une voile pour retenir le ſel & empêcher qu'il ne ſe perde à la pompe; à meſure qu'on le dépoſe dans le jardinet, on répand par-deſſus un peu de ſel; cette méthode qu'on appelle *brailler en bac*, n'eſt pas, à beaucoup près, auſſi bonne que de le mettre en vrak, dans des tonnes; ce Hareng ne peut être bon qu'à bouffir; mais on n'a pas toujours des barques à la mer, ni le temps de caquer le poiſſon, non plus que de le brailler avec plus de ſoin; & par cette préparation on peut le conſerver aſſez bien pendant quelques jours, pour en faire enſuite des Harengs bouffis.

Chez les Saleurs, où l'on a plus d'emplacement, & où l'on peut prendre le temps néceſſaire, l'opération de brailler ne ſe fait qu'après que les Harengs ont été lavés, moulés, caqués & habillés; en cet état, comme on le verra dans la ſuite, on les porte aux Saleurs qui les braillent; mais pour cela ils ſuivent différentes méthodes.

Dans pluſieurs Ports, on ſe ſert d'un cuvier ou grande baignoire *A*, *Pl.* XII, *fig.* 2, dans laquelle on verſe une hottée de Harengs: ſur le champ une perſonne prépoſée au braillage, ſaupoudre deſſus une légere couche de ſel, ce qu'elle répete toutes les fois qu'on verſe une hottée de Harengs dans le cuvier, juſqu'à ce qu'il ſoit rempli: on ne le remue pas, & on le laiſſe prendre un degré de ſel convenable, avant de paſſer à une autre opération.

Dans d'autres Ports, à meſure que les femmes ont habillé le poiſſon, elles le jettent dans un bac ou une auge *A*, *Pl.* XIII, *fig.* 2, qui forme comme une large gouttiere de huit pieds de longueur, treize pouces de largeur au bas & dix-huit pouces au haut, & dont un bout eſt ouvert; ce bac eſt poſé ſur deux chantiers *B*, qui l'élevent de deux pieds au-deſſus du terrein; le bout *C* qui eſt ouvert, eſt un peu plus bas que l'autre, pour que le poiſſon coule plus aiſément, quand, étant braillé, on veut le tirer de l'auge ou bac. A meſure qu'on le met dans le bac, des femmes répandent du ſel deſſus, & elles le braſſent ou le remuent avec une pelle, juſqu'à ce que toute la ſuperficie du poiſſon ſoit à-peu-près également garnie de ſel; on emploie environ cent cinquante livres de ſel pour brailler un laſt ou dix à douze milliers de Harengs: lorſque les poiſſons ſont également garnis de ſel, on les fait couler avec une pelle dans un panier *D*, qu'on met dans un baquet *E*, deſtiné à recevoir le ſel qui tombe des Harengs pour qu'il ne ſoit pas perdu; puis on paque en vrak les Harengs braillés, comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

§. 2. Opération des Caqueuſes, pour la préparation des Harengs blancs.

Les Harengs qu'on livre frais aux Saleurs, ainſi que ceux qui ont été braillés à la mer, ſe traitent de la même maniere, à moins que ceux qu'on a braillés à la mer n'ayent été habillés, ce qui eſt très-avantageux: car le Hareng braillé qu'on caqueroit enſuite, ſeroit beaucoup inférieur à celui qu'on auroit caqué & ſalé frais. Le Hareng braillé & enſuite caqué, fait toujours une mauvaiſe ſalaiſon; comme il a pris d'abord peu de ſel, il eſt mou, & en cet état en paſſant dans les mains des Caqueuſes, il eſt ſujet à ſe peigner. C'eſt pour ces raiſons que l'Arrêt du Parlement de Rouen, Article VI, fait défenſes de le mêler avec les poiſſons de

premiere qualité ; néanmoins les Pêcheurs trouvent à le vendre aux Sauriſſeurs & aux Craquelotieres.

Quand les Harengs ont été caqués à la mer avant de les brailler, on les traite comme ceux qu'on livre en vrak : nous en parlerons dans la ſuite.

A meſure que les Harengs frais arrivent chez les Saleurs, on les verſe dans des cuves *B*, *Pl.* XII, *fig.* 2, pleines d'eau, qui ſont quelquefois aſſez grandes pour contenir pluſieurs laſts de Harengs. Les femmes chargées de ce travail, s'arrangent autour de ces cuves pour leur donner la préparation qu'on nomme *caquer* ; pour cela elles prennent chaque Hareng l'un après l'autre, avec la main gauche, près de la tête, puis le preſſant entre les doigts de la main droite, qu'elles font couler de la tête à la queue, elles en détachent touts les corps étrangers qui pourroient les ſalir, & emportent une partie des écailles ; c'eſt ce qu'on appelle *mouler*, enſuite, tenant toujours le Hareng de la main gauche, elles ſoulevent avec deux doigts de la droite, l'opercule des ouies, elles paſſent le doigt index par-deſſous, & ſaiſiſſant avec le doigt ces guignes des deux côtés, elles les arrachent, & avec elles l'eſtomac & l'inteſtin qui répond à l'anus *K M*, *Pl.* IV, en ſorte qu'il ne reſte dans le corps que les œufs & la laite ; c'eſt ce qu'on appelle *caquer*. Les Caqueuſes font ordinairement une légere inciſion à la gorge, avec un petit couteau qu'on nomme *caqueux*, comme le fait l'homme *C*, *fig.* 4, *Pl.* XIV : il faut prendre garde dans cette opération de détacher la tête ; car ces poiſſons mutilés ſeroient mis au rebut. A meſure que les Harengs ont reçu cette préparation, on les met dans des manes *C*, *Pl.* XII, *fig.* 2, ſéparant les laités des œuvés, pour les porter, ainſi triés, au Saleur qui les braille ; elles mettent auſſi à part les Harengs de rebut, dont nous avons parlé.

Communément ce triage ſe fait par les Paqueuſes, excepté quand on vuide les tonnes de Harengs ſalés en vrak & caqués à la mer, pour les mettre en barrils, lorſque le Saleur juge que ces Harengs ont pris aſſez de ſel : nous en parlerons dans un inſtant. Les Caqueuſes ramaſſent toutes les iſſues qu'elles ſont obligées de porter à la mer *C*, *Pl.* XIV. *fig.* 2.

§. 3. *Opération des Saleurs.*

Les Saleurs commencent, à l'égard des Harengs frais que leur fourniſſent les Caqueuſes, par les brailler dans le ſel, ainſi que nous l'avons expliqué plus haut ; on eſt diſpenſé de cette opération pour ceux qu'on a braillés à la mer, lorſque ceux-ci ont été caqués ou vuidés de leurs ouies & de leurs inteſtins, qui ſont les parties les plus ſujettes à ſe corrompre : les Pêcheurs le ſavent bien & quand ils en ont le temps, ils les caquent à bord, ſur-tout ceux qu'ils ſe propoſent de ſaler en vrak, pour les conſerver plus long-temps. Je reviens aux ſalaiſons qu'on fait dans les Ports.

Les Saleurs arrangent groſſiérement les Harengs braillés dans des tonnes ou de grands barrils *D*, *Pl.* XIV, *fig.* 4 ; ils les empliſſent comble, ſans les fouler, & les laiſſent s'affaiſſer d'eux-mêmes dans ces barrils pendant quelques heures ; enſuite les Tonneliers y mettent les fonds : ce ſont ce Harengs qu'on appelle *ſalés en vrak*.

On les laiſſe ainſi renfermés dans ces barrils pendant quinze jours ou trois ſemaines, pour leur donner le temps de prendre le ſel, & de s'en pénétrer ; cette préparation differe peu de ce qui ſe fait à la mer. Pendant ce temps le Hareng s'affaiſſe, il rend ſon eau, il ſe forme une ſaumure qui ſurnage le poiſſon, & il faut empêcher qu'elle ne coule car le poiſſon qui reſteroit à ſec, ſe gâteroit.

§. 4. *Maniere de paquer les Harengs.*

Quand le Saleur juge que les Harengs ont ſuffiſamment pris ſel, il les tire des tonnes en vrak, ſoit qu'ils ayent été faits à la mer ou dans le Port, pour les paquer en barrils ce qui les met en état d'entrer dans le commerce : je vais décrire cette derniere opération. On défonce les tonnes ou barrils en vrak *B*, *Pl.* XII, *fig.* 3, & on renverſe le poiſſon dans une cuve, où les femmes le lavent avec leur propre ſaumure ; dans les Ports où le ſel eſt commun, quelques-unes les lavent dans une ſaumure nouvelle : je crois cette méthode préférable, parce que la vieille ſaumure étant déja chargée du ſang & de la lymphe du Hareng, elle a plus de diſpoſition à ſe corrompre que la nouvelle ; cependant ſi l'on prenoit ce parti, je crois qu'il faut qu'elle ne ſoit pas trop forte : mais qu'on ſe ſerve de l'une ou de l'autre ſaumure, on doit les bien nétoyer de la terre & des ſaletés qui peuvent s'y être attachées ; enſuite on les tire de la ſaumure avec des pelles percées, ou formées par un filet de corde tendu ſur un chaſſis de fer, où on les met s'égoutter dans des corbeilles à claire voie : quand ils ſont ſuffiſamment égouttés, les mêmes femmes les prennent un à un pour les arranger ou les paquer dans des barrils de différentes jauges, quarts, demi-quarts ou huitiemes, &c. elles les preſſent le plus qu'elles peuvent les uns contre les autres, mettant toujours le ventre en haut, *Pl.* XII, *fig.* 3.

Comme le ventre eſt la partie la plus ſaillante des harengs, il faut, quand un lit eſt fini, qu'on n'apperçoive ni les têtes ni les queues, & qu'on ne voie que les ventres.

On fait dans cette opération un nouveau triage, & les Paqueuſes mettent au rebut les Harengs piqués, ſéchés ou éventrés, en un mot, ceux qui ne ſont point marchands ou qui ont quelqu'un des défauts que nous avons rapportés Paragraphe 4, *pag.* 371, en parlant de la livraiſon du Harangs frais.

Quelques-uns font enſuite un ſecond triage des plus beaux Harengs, tous laités, ce ſont des Harengs de choix qu'on paque en petits barrils ; le reſte ſont les Harengs marchands ; d'autres pour ne point appauvrir les Harengs marchands, ne font point de choix.

On remplit ainſi les barrils juſqu'au haut du jable ; enſuite le Tonnelier lâche les cercles du haut qu'on nomme *le colet* ou le ſommier, & ayant mis ſur le poiſſon un faux-fond *a*, *a*, *Pl.* XIV, *fig.* 1 & 4, ils montent deſſus pour les fouler *A*, *Pl.* XIII, *fig.* 3, ou comme l'on dit, les ſauter : quand les Paqueuſes ont la main forte, & qu'elles ſavent bien arranger les Harengs, il ſuffit de les ſauter une fois ; mais lorſqu'elles ſont foibles, on les ſaute deux ou trois fois, mettant de nouveaux lits de Harengs à meſure que les autres s'enfoncent : car il eſt ſi important que les Harengs ſoient bien preſſés les uns contre les autres dans les barrils, que quelquefois on les entaſſe avec un verrin ou un cric, comme nous l'avons dit en parlant de la Morue, à la premiere Section de la ſeconde Partie ; cette condition eſt ſur-tout regardée comme importante quand on paque des Harengs gais.

Enfin les Tonneliers *B*, *Pl.* XIII, *fig.* 3, enfoncent les barrils & reſſerrent les cercles, ce qui comprime encore beaucoup les Harengs ; alors on relie les barrils en plein, ou on les *double* pour nous ſervir de l'expreſſion des Ports, comme ſont les barrils *O*, *K*, *D*, *Z*, *S*, *Pl.* XIII, *fig.* 1.

Les habiles Tonneliers parviennent à faire enſorte que le fond poſe immédiatement ſur le poiſſon, ſans qu'il s'en trouve d'engagés entre le fond & le jable.

Suivant l'Ordonnance, dix-huit barrils en vrak doivent faire douze barrils bien paqués, & un barril bien paqué doit peſer deux cents quatre-vingts à trois cents livres.

La plupart des Marchands recommandent que les quarts ſoient bien foulés, pour diminuer l'arrimage & les Droits de ſortie ; car des barrils qu'on ſortiroit en vrak ne payeroient pas moins de Droits que ceux qui ſont bien paqués : quelques-uns néanmoins pour les avoir à meilleur marché, recommandent qu'on ne les foule pas beaucoup : c'eſt un abus, parce que le Détailleur qui compte avoir dans un barril bien paqué un certain nombre de Harengs, en trouve moins, & il éprouve une perte.

Quand nous diſons qu'au paquage on doit faire tenir dix-huit barrils en vrak dans douze paqués, ce n'eſt qu'un à peu près ; car il y a des barrils en vrak qui contiennent plus de Harengs que d'autres ; ceux qu'on emplit à terre en contiennent preſque toujours plus que ceux qu'on emplit à la mer ; douze barrils bien paqués peuvent contenir, à peu près, dix mille Harengs, ce qui fait un laſt.

Les barrils paqués contiennent donc plus de Harengs que ceux en vrak ; mais leur poids n'eſt pas proportionnel au nombre de Harengs, comme on le voit par l'épreuve ci-deſſous faite à Dieppe.

Trois barrils de Harengs en vrak peſerent bruts huit cents quarante-neuf livres.

Les ayant fait paquer en deux barrils qui contenoient les poiſſons des trois barrils, ces deux barrils peſerent enſemble & bruts cinq cents ſoixante-quatre livres.

Ainſi le déchet du poids de la ſaumure & celui d'un barril s'eſt trouvé de deux cents quatre-vingt cinq livres.

Comme les bons barrils contiennent plus ou moins de ſaumure, & qu'ils peuvent peſer plus ou moins les uns que les autres, ce déchet n'eſt pas toujours le même.

On n'emploie point ordinairement de ſel au paquage, néanmoins quand on doit tranſporter par mer ces quarts dans des pays chauds, on ſaupoudre un peu de gros ſel entre les lits de Harengs.

Dans quelques Ports on arrange les barrils paqués & enfoncés les uns auprès des autres le bondon en en haut *E*, *Pl.* XIII, *fig.* 3, & on y verſe à pluſieurs repriſes par le bondon, de la ſaumure dans laquelle on les a lavés, après qu'on l'a laiſſée pendant vingt-quatre heures dans de grandes tonnes ſe clarifier par précipitation : quand on a verſé cette ſaumure dans les barrils on les bondonne, & ils ſont en état d'être vendus.

Je remarquerai à cette occaſion 1°, qu'on préfere l'ancienne ſaumure clarifiée à la nouvelle, ce qui pourroit faire penſer qu'il vaut mieux laver les poiſſons en vrak dans leur ſaumure que dans une nouvelle ; 2°. qu'il y a des Saleurs qui condamnent l'uſage de verſer de la ſaumure par la bonde ; cette opération, diſent-ils, feroit perdre au poiſſon une partie de la ſaumure qu'il auroit priſe. N'ayant pas été à portée de faire ſur cela des expériences, je me borne à rapporter les différentes pratiques qui ſouffrent, & avec raiſon, quelques contradictions ; car 1°, on ne voit pas comment l'addition d'une ſaumure nouvelle pourroit faire perdre au poiſſon ſa ſaumure. 2°. Il paroît vraiſemblable qu'une ſaumure de ſel neuf eſt préférable à celle qui eſt chargée de la limphe & du ſang des poiſſons ; mais comme

dans plusieurs Ports le sel est fort cher, les Saleurs ont intérêt de le ménager.

§. 5. *Préparation du Hareng en Bretagne.*

Nous avons dit qu'on faisoit en Bretagne des pêches de Hareng qui, en certaines années, étoient assez considérables. Voici, à peu près, comment on les y prépare.

On arrache les guignes ou ouies, & on tire avec eux l'estomac & l'intestin qui se détachent aisément; nous avons déja prévenu qu'on ne peut pas faire trop tôt cette opération, parce que ce sont ces parties qui se corrompent le plus promptement; ensuite on lave les Harengs dans de l'eau de mer ou de l'eau douce; à mesure qu'ils sont lavés, on les jette dans des baquets où on les saupoudre de sel, remuant le baquet en tous sens pour que le poisson s'en charge dans toutes ses parties: cette façon de brailler ne differe pas beaucoup de celles que nous avons rapportées. Enfin on les paque; pour cela le Saleur met sur le fond une couche de sel, puis un lit de Harengs qu'il arrange un à un à la main, sur ce lit de Harengs une couche de sel, & il remplit ainsi tous les barrils par des lits alternatifs de poisson & de sel; il finit par une couche de sel, & enfonce les barrils: comme le sel n'est pas rare en Bretagne, on ne l'épargne pas; il me paroît même qu'on en emploie trop; les Harengs ainsi salés s'affaissent, & il se forme une saumure qui les surnage comme lorsqu'on sale en vrak, les Bargiers qui font cette opération prétendent que le Hareng est bien salé & marchand quand on peut toucher la saumure avec le doigt; mais ces barrils se vident, & on les remplit d'une saumure nouvelle assez forte pour qu'un Hareng flotte dessus.

Comme en Bretagne le sel est à meilleur marché que le poisson, les Saleurs en emploient beaucoup plus qu'il n'est nécessaire; & peut-être que sans cela leurs Harengs se gâteroient, parce qu'ils ne les préparent qu'en vrak; mais, comme le remarque M. le Recteur de Piriac, pour faire de bonnes salaisons, il faudroit que les Bargiers ne fissent que la pêche, & qu'ils vendissent leur poisson à des Saleurs qui s'occuperoient uniquement de cette opération; assurément si quelqu'un s'adonnoit sérieusement à la préparation des Harengs que prennent les Bargiers, & qu'ils voulussent saler en vrak les Harengs braillés, ensuite les paquer, & en faisant cette opération les trier fidélement, ils pourroient vendre leurs Harengs concurremment avec les Hollandois, ou au moins avec les Pêcheurs de la Manche. Nous avons déja détaillé la pratique de ces derniers; nous allons maintenant rapporter celle des Hollandois.

§. 6. *Paquage du Hareng par les Hollandois.*

Comme dans certaines années les côtes de Hollande ne fournissent que peu de Harengs, les Hollandois qui en font un très-gros commerce, ont pris l'habitude d'aller chercher ce poisson à la hauteur de Schetland, au Nord de l'Ecosse, ou à Yarmouth; & ces poissons ne pouvant être livrés frais aux Saleurs, les Pêcheurs les salent en vrak, & quelquefois les paquent dans leurs bâtiments; c'est en cet état qu'ils les livrent en Hollande.

Quand les corves ou autres bâtiments Hollandois reviennent de l'une ou de l'autre de ces pêches, ils entrent dans les canaux qui traversent presque toutes les Villes de Hollande.

Chaque Marchand fait préparer son poisson devant sa maison, dont le bas sert ordinairement de magasin; quand le temps le permet, on paque le Hareng au bord du canal; sinon cette opération se fait dans le magasin; mais toujours aussi-tôt que les Pêcheurs ont fait leur livraison de poisson frais ou salé. On renverse le poisson, comme en France, dans des cuviers; on caque ceux qui sont frais, on les trie & on les alite de même; toute la différence consiste en ce qu'en France ce travail est fait par des femmes, & en Hollande par des hommes, qui, étant plus forts, les paquent plus pressés les uns contre les autres & plus également.

Leurs salaisons devroient être plus fortes que celles des François, parce qu'ils poudrent un peu de sel neuf entre chaque lit de Harengs; mais ils emploient du sel blanc qui, comme nous l'avons dit, passe pour avoir moins de force que ceux de Brouage: c'est pour cette raison, & parce que les Harengs du Nord sont gras & huileux, que quelques Saleurs attentifs mêlent du sel de Brouage avec leur sel blanc, ce qui raffermit la chair de ces Harengs: quelques-uns reprochent aux salaisons de Hollande de n'être pas aussi bien épurées de sauce que celles de France; mais qu'on dise tout ce qu'on voudra, il est certain que les Harengs de Hollande sont d'une excellente qualité étant braillés & paqués en vrak immédiatement après qu'ils ont été tirés de l'eau; & il n'y en a point de deux ou trois nuits. Comme au triage on ne retranche que les poissons vicieux, & qu'on ne fait point de Harengs de choix, les barrils marchands en contiennent ordinairement plus de laités & d'une belle grosseur qu'en France; enfin les sels blancs d'Espagne & de Portugal qu'ils emploient, donnent un coup d'œil avantageux à leurs salaisons

il eſt vrai que ces ſels leur procurent de l'âcreté ; mais ils ſavent la tempérer en l'alliant avec du ſel de Brouage : ils paquent ſouvent au verrin, & on prétend que la ſaumure qu'ils ajoutent aux Harengs paqués leur donne un coup d'œil avantageux, parce qu'ils emploient une ſaumure neuve clarifiée par précipitation, & de plus filtrée par un tamis fin.

§. 7. *Des défauts particuliers aux Harengs ſalés en blanc.*

NOUS avons rapporté Paragraphe 4 ; page 371, les défauts qui font mettre au rebut les Harengs frais ; il convient, après avoir décrit la façon de préparer le Hareng en blanc, de faire connoître les défauts qu'on peut leur reprocher ; car par cette préparation, ils en contractent de particuliers.

Dans ces ſortes de Harengs, ſoit qu'ils viennent d'Yarmouth ou de la Manche, ſoit qu'ils ſoient pleins ou gais, on rebute comme dans les frais, ceux qui ſont égorgés, égarés, éventrés, brûlés, mous ou flaſques, de mauvaiſe eau, éventés ou bougons. Je vais rappeller en peu de mots ce que j'ai dit de ces défauts à l'occaſion du Hareng frais.

On appelle *égorgés*, ceux dont on a découvert les côtes en les caquant, ou à qui on a trop coupé le deſſous de la gorge.

Il eſt dit *éventré*, lorſqu'en l'habillant on lui a trop ouvert le ventre.

On appelle les *Harengs brûlés* quand leur chair eſt deſſéchée par la force du ſel, ce qui arrive ou quand on emploie du ſel nouveau ou quand on en met trop, ou encore aux Harengs bouſſards qui ont frayé nouvellement.

Au contraire, ils ſont *mous & flaſques*, quand on a trop ménagé le ſel ; quand cela arrive à des Harengs de bonne qualité, & que l'altération du poiſſon n'eſt pas conſidérable, on paque ce poiſſon avec une forte ſaumure, ou une petite quantité de gros ſel, ou même quand il y en a peu, on les paque avec des Harengs bien apprêtés.

Il y a des bancs de Harengs qui ſont de mauvaiſe qualité, ſoit parce qu'ils ſont près de frayer, ou parce qu'ils ont ſéjourné dans des mauvais fonds ; ceux-là ſe gâtent au ſel, & on les nomme *de mauvaiſe eau*.

On appelle des Harengs *éventés* quand étant paqués, ils ont perdu leur eau ; en ce cas, ils deviennent jaunes, fades & puants.

Enfin les *bougons*, comme on l'a dit aux Harengs frais, ſont ceux qui ne ſont point entiers, ayant perdu une partie de leurs écailles, de leurs nageoires ou de leur chair en les apprêtant.

Les Pêcheurs & les Saleurs penſent que pour que les Harengs ſe conſervent bien, il faut ſaler dans les mêmes barrils les laités & les œuvés ; mais j'ai vu des Harengs de choix & tous laités qui ſe conſervoient à merveille.

ARTICLE QUATORZIEME.

Des Réglements pour réprimer les abus ſur les Salaiſons de Harengs.

LA bonne-foi eſt la baſe fondamentale du commerce ; tout le monde en convient : néanmoins l'appât d'un gain momentané, engage pluſieurs Négociants à s'écarter de cette regle qu'ils s'efforcent de publier comme le plus sûr appui de leur commerce, & en s'en écartant, ils jettent un diſcrédit général ſur toutes les marchandiſes, de ſorte que ceux qui font leur commerce avec nobleſſe & fidélité, en ſouffrent, ſe trouvant confondus avec ceux qui manquent de bonne-foi. Ce n'eſt pas d'aujourd'hui qu'on a cherché les moyens de mettre en concurrence les ſalaiſons du Royaume avec celles des étrangers, & de rendre les ſalaiſons de tous les Ports également bien conditionnées, en réprimant des abus dont on ſe plaint avec raiſon.

Il y a des Ports où l'on fait exécuter ſoigneuſement des Réglements de Police qui ont été établis ; à Dunkerque, par exemple, il y a une Police établie, tant pour la pêche que pour la préparation du Hareng, & tout Propriétaire de bateau, avant d'envoyer à la pêche, ſe préſente au Magiſtrat pour faire ſerment qu'il obſervera les Réglements établis à l'un & l'autre égard ; entre autres conditions, il s'engage de ne point ſaler de Harengs, que ceux pris dans les vingt-quatre heures ; & pour qu'il ne ſe faſſe point de fraude dans les ſalaiſons, on a établi des Viſiteurs qu'on nomme, je crois, *Maraudeurs*, qui doivent être préſents lorſqu'on ſale des Harengs en ville, pour appoſer une marque ſur les barrils, avec connoiſſance de cauſe.

Les Harengs qui ne peuvent pas être ſalés dans les vingt-quatre heures, ſont portés aux Sauriſſeries qu'on nomme *Coreſſes*.

L'Arrêt du Parlement de Rouen, du 23 Mai 1765, ſervant de Réglement pour la ſalaiſon du Hareng, & que j'ai cité en plus

d'une occaſion, eſt exécuté à Dieppe, & dans tous les Ports du reſſort de ce Parlement.

Un abus des plus conſidérable, & qui jette le plus de diſcrédit ſur les ſalaiſons, eſt d'introduire dans les paquages des poiſſons de rebut, dont on a donné le détail Article XIII, *pag.* 399, & encore plus de ſaler en blanc des Harengs pêchés de plus de deux nuits; ceux d'une nuit étant beaucoup meilleurs que ceux de deux, il convient de les paquer à part.

C'eſt pourquoi l'Arrêt du Parlement de Rouen de 1765, fait défenſes, Article I, à tous Maîtres de barque ou de bateaux pêcheurs, leurs Matelots & équipages, d'apporter dans les Ports de ſon reſſort, & d'y décharger comme frais, d'autres Harengs que ceux d'une, deux ou trois nuits, à peine de, &c.

Et Article II, fait défenſe aux Maîtres de barques, allant à la pêche du Hareng, & aux Marchands Saleurs à terre, de caquer, ſaler & embarriller d'autres Harengs que ceux d'une ou deux nuits; ceux de trois nuits doivent être bouffis: on conçoit bien que quand on dit des Harengs d'une nuit, on n'entend pas des Harengs pêchés la nuit; car on n'en prend guere le jour, mais des Harengs qui ont été pris la nuit qui précede le jour de la livraiſon.

Les Harengs du Nord, & ceux d'Yarmouth qu'on ſale à la mer, ont communément cet avantage ſur ceux qu'on livre frais dans les Ports, parce que les vents & les marées contraires, retardent ſouvent la livraiſon; le triage de gros Harengs laités qu'on fait, tant dans les Harengs frais que dans les ſalés, diminue encore la valeur de ceux qui entrent dans le commerce & qu'on appelle *marchands*.

Le Conſeil a rendu pluſieurs Arrêts en forme de Réglement, pour réprimer ces abus, & établir une concurrence, non-ſeulement entre les ſalaiſons des différents Ports du Royaume, mais encore avec celles des pays étrangers; il a donc été ordonné:

1°. Que les Harengs qui ſeroient pêchés dans la mer d'Allemagne, à l'embouchure de la Tamiſe, au Nord de l'Angleterre, & qu'on nomme *d'Yarmouth*, qui, communément, ſont d'une qualité ſupérieure à ceux de la Manche, & qu'on ſale en vrak à la mer, ſoient paqués à part dans des barrils qui ſeroient marqués au feu de trois fleurs-de-lys, outre la marque du Marchand Saleur.

2°. Que le Hareng de la Manche, ſalé d'une nuit, ſeroit marqué de deux fleurs-de-lys, & celui de deux nuits d'une ſeule fleur-de-lys, avec défenſe de faire aucun mélange, ni d'y introduire aucun Hareng de rebut.

3°. Que dix-huit barrils en vrak ne pourront former que douze barrils paqués, dont chacun doit peſer au moins 282 livres.

4°. Qu'on ne pourroit ni ſaler ni expoſer en vente des Harengs pêchés dans les ſaiſons où la pêche eſt défendue: on a révoqué en partie ce dernier Article de l'Ordonnance, & on peut conſulter ce que nous avons dit à ce ſujet, Article IV, Paragraphe 1. *pag.* 355.

5°. Mais ce qui eſt de plus important, eſt d'obliger les Marchands Saleurs de mettre leur marque ſur les barrils qu'ils auront fait paquer, afin qu'ils répondent de la fidélité de leurs ſalaiſons, & que les Détailleurs ayent leur recours ſur le Saleur, en cas de contravention: ce qu'il y a de fâcheux, c'eſt que les fraudeurs peuvent donner leur marchandiſe à meilleur marché que ceux qui paquent fidélement, & que le bon marché tente toujours le Détailleur, quoique ſouvent il y perde.

6°. La qualité & la quantité du ſel qu'on emploie, eſt une choſe très-importante; trop de ſel rend le poiſſon âcre & ſa chair coriace; ſi l'on en emploie trop peu, il ſe corrompt. A l'égard de la qualité, nous avons rapporté à l'Article XII, §. 1, *pag.* 393, les inconvénients qui réſultent d'employer du ſel trop nouvellement gabelé; & c'eſt un prétexte dont ſe ſont quelquefois ſervis les Fermiers, pour obliger les Saleurs à renoncer à leur franchiſe, & les forcer à prendre leur ſel au grenier de la Ferme.

On doit diſtinguer dans le commerce des ſalines, qui ſe préparent dans les Ports, quatre ſortes de perſonnes qui ne devroient jamais être confondues; chacune devroit ſe renfermer dans ſes fonctions particulieres; ſçavoir, 1°. les Marchands de Salines; 2°. leurs Commiſſionnaires; 3°. les Propriétaires des bateaux pêcheurs, & les Intéreſſés à la pêche; 4°. enfin, les Marchands Saleurs.

Les Marchands de Salines ſont répartis dans les grandes Villes du Royaume, & ont de grands magaſins pour fournir des Marchands moins conſidérables, & même des Détailleurs.

Les Propriétaires des bateaux & les Intéreſſés à la pêche, ſont ceux, comme nous l'avons dit plus haut, qui fourniſſent les bateaux tout équipés, qui, au retour, ſont chargés de la vente du poiſſon, tant frais que ſalé, qui revient de la mer.

Les Marchands Saleurs ſont ceux qui achetent le poiſſon des Propriétaires des bateaux pour les préparer chez eux.

Les Commiſſionnaires ſont ceux qui achetent des Harengs ſalés chez les Saleurs, pour les envoyer à leur Commettant; ils doivent veiller à la perfection de la marchandiſe, & l'avoir à juſte prix.

Si chacun ſe renfermoit à faire ſes fonctions, tout en iroit mieux; mais ſouvent le Propriétaire de pluſieurs bateaux, eſt Saleur & Commiſſionnaire: alors il ſale les

poiſſon

poiſſons de ſes bateaux, il arrhe ou achete au plus bas prix, le poiſſon des Saleurs, qui, ordinairement, ſont preſſés de vendre; & après en avoir fait quelques fournitures à ſes Commettants ſur ce pied, lorſqu'il n'a plus de concurrents, il fournit le Hareng à ſes Commettants ſur un pied fort cher, & par ce moyen raſſemble en ſa perſonne tout le gain; étant Porteur d'ordre, il fait renchérir la marchandiſe, juſqu'à ce qu'il ait vuidé ſes magaſins, & les Marchands n'ont pas, comme ils le comptoient, du poiſſon de la premiere main; car ce Commiſſionnaire qui fournit ſa propre marchandiſe, eſſaye de la vendre le plus qu'il lui eſt poſſible. D'ailleurs, le Propriétaire de bateaux, lorſqu'il eſt en même temps Saleur, réſerve pour lui les poiſſons les mieux conditionnés; & les Saleurs qui n'ont point de bateaux, n'ont, pour ainſi dire, que ſon rebut, & ſe trouvent quelquefois obligés de ſaler en blanc du poiſſon de trois nuits.

Si l'on tenoit la main à l'exécution de l'Ordonnance, on n'éprouveroit point ces abus, chacun ſe renfermeroit dans ſa profeſſion particuliere, & les Commiſſionnaires tant ſur les lieux, réprimeroient les abus.

Maintenant il n'y a de concurrence qu'entre les Marchands des différents Ports, entre leſquels effectivement il y en a qui exercent ſur les ſalaiſons, des polices plus exactes que d'autres.

A l'égard du choix du ſel, nous en avons parlé dans un Article particulier, ainſi que ſur la jauge des barrils.

Dans des Ports, on arrache les ouies & les inteſtins avec le doigt; dans d'autres, on ſe ſert d'un petit couteau qu'on nomme *caqueux*, & cette méthode eſt préférable, parce que le doigt ne peut pas ſuffire à caquer beaucoup de poiſſons.

En quelques Ports, on tient la main à ce qu'on ne prépare en blanc que les poiſſons de une, ou au plus de deux nuits; dans d'autres, on en prépare de cette façon de trois nuits: bien entendu autant que cette police peut être exécutée; car ſuivant la température de l'air, & l'attention que les Pêcheurs ont à conſerver leur poiſſon, il y en a de trois nuits qui ſont préférables à ceux de deux, & les Pêcheurs ne manquent pas de les déclarer tels.

Ici l'on eſt exact à paquer à part les poiſſons de dehors la Manche, qu'on nomme *Yarmouth*; ailleurs on confond ces poiſſons dans les mêmes barrils, & on vend le tout pour être d'Yarmouth; quelques-uns paquent ſéparément les poiſſons pleins & les vides, & ont ſoin de les diſtinguer par des marques imprimées ſur les barrils; d'autres ont grand ſoin de tout confondre, même d'y comprendre les poiſſons de rebut.

Mais un abus qui eſt preſque généralement répandu dans tous les Ports où l'on fait des ſalaiſons, eſt de faire choix & de trier des gros Harengs laités pour les paquer à part & les vendre plus cher que les autres; ce choix appauvrit les ſalines marchandes qui font le grand débit, & ce triage eſt fait tantôt par les femmes qui comptent les Harengs pour les fournir aux Marayeurs, tantôt par les Pêcheurs à qui l'on accorde un certain nombre de Harengs en forme de gratifications, & enfin par les Saleurs mêmes.

Nous avons rapporté des Articles de l'Arrêt du Parlement de Rouen qui tendent à diminuer cet abus.

Calais, Boulogne & Dunkerque ont l'avantage de n'être point ſujets à la Gabelle, ainſi ils peuvent mêler du ſel blanc avec le ſel gris; lorſqu'ils préparent des Harengs gras & huileux, ils leur procurent ainſi le coup d'œil avantageux qu'ont les ſalines de Hollande; ils ne ſont point dans le cas, pour éviter des procès & des conteſtations avec les Gabeleurs, de trop ménager le ſel; auſſi ſont-ils dans l'uſage de mettre, comme les Hollandois, de la ſauce neuve & claire ſur leurs Harengs.

Les Pêcheurs de Calais, de Boulogne & de Dunkerque, font en partie leur pêche à l'embouchure du Canal, à Thanet, même à Yarmouth, où les poiſſons ſont communément de meilleure qualité que dans la Manche, particuliérement ſur la côte qui eſt entre la riviere de Somme & la Seine. Les Dieppois ne ſont pas également à portée de profiter de ces avantages; mais ils ſoutiennent la réputation de leurs ſalines par l'attention, la propreté & la fidélité qu'ils obſervent dans la préparation de leur poiſſon.

D'un autre côté, les Dieppois ſont plus à portée des grandes Villes que les Ports dont nous venons de parler, & ils ont des routes bien entretenues pour s'y rendre; au lieu que les autres ſont obligés de tranſporter leurs ſalines par mer au Havre, ou à Rouen pour les vendre, ſoit à Paris, ſoit dans la Bourgogne; outre que les tranſports augmentent les frais, ils occaſionnent des retards qui ſont quelquefois très-déſavantageux.

Chacun doit profiter des avantages de ſa poſition, & faire tous ſes efforts pour primer ou au moins être en concurrence avec les Pêcheurs des autres Ports: rien, par exemple, ne s'oppoſe à ce que les Pêcheurs de la Manche aillent chercher les Harengs à la hauteur d'Hitland, ou à Yarmouth, ou au moins à l'embouchure de la Manche vers Oxford & Thanet, où les poiſſons ſont d'une excellente qualité.

A l'égard de la police néceſſaire pour mettre les Saleurs de Harengs en réputa-

tion, elle consiste sommairement, en ce qu'on paque séparément les poissons pêchés d'une nuit ou de deux, & qu'on ne sale pas en blanc ceux de trois nuits : les Pêcheurs de la Manche devroient s'approvisionner de sel & de barrils pour mettre en sel, comme à Yarmouth, tous les jours les poissons qui auroient été pêchés la nuit, lorsque les vents contraires ou l'heure des marées ne leur permettent pas de gagner leur Port : à paquer à part les Harengs d'Yarmouth, ainsi que ceux du Nord : à mettre aussi dans des barrils différents les Harengs pleins & les vuides : à ne point mettre dans les barrils les Harengs de rebut, oyés, écorchés, blessés, &c : à paquer en douze barrils dix-huit de ceux qui ont été salés en vrak : à tenir la main à ce que les barrils ayent exactement leur jauge, & que les Tonneliers y apposent leur marque au feu : à bien sauter ou presser les Harengs avec le verrin, de sorte que chaque barril pese environ trois cents livres, qu'il contienne à peu près mille Harengs, & que dix barrils fassent un last ; qu'on ne mette ni trop ni trop peu de sel, & que ce soit du sel vieux fauné, mais neuf ; que les Paqueurs ainsi que les Marchands mettent au feu leur marque sur les barrils, avec celle qui indique la qualité du poisson qui y est renfermé, & la Ville où ils ont été paqués, pour que les Acquéreurs puissent avoir leur recours sur les Marchands en cas de fraude ou de négligence ; car il est juste que celui qui a commis la faute, en supporte la honte, & qu'elle ne retombe point sur les autres Saleurs.

Article Quinzieme.

Du Hareng Saur.

Naturellement les meilleurs Harengs saurs doivent être ceux d'Angleterre, parce qu'ils sont tous d'Yarmouth, & pour cette raison de la meilleure qualité ; de plus, ils sont de la nuit, parce qu'on les livre à la côte aussi-tôt qu'ils ont été pêchés, & qu'aucuns ne sont salés à bord des bâtiments : au contraire, les Harengs saurs qu'on prépare en France, ne sont point d'Yarmouth, parce que ceux que les François pêchent dans ces parages sont tous salés en vrak dans les bateaux, & ensuite préparés en blanc ; on ne saurit guere que ceux qui ont été pris à la côte, entre lesquels les uns sont d'une nuit, d'autres de deux, même quelques-uns de trois ; les uns sont pleins, & les autres sont gais : ces circonstances font des différences considérables dans la qualité des Harengs saurs, comme dans celle de ceux qu'on prépare en blanc ; cependant communément ceux de la Manche sont plus de vente & ont un coup d'œil plus avantageux que ceux d'Angleterre, ce qu'on attribue à ce que ceux de France sont fumés avec du bois de hêtre bien sec ; mais ils souffrent moins le transport & ne supportent pas aussi bien les chaleurs que ceux d'Angleterre : la couleur brune de ces Harengs & la propriété qu'ils ont de se mieux conserver ne dépendroient-elles pas de ce qu'ils auroient été plus fumés & plus desséchés que ceux de France ? Peut-être aussi de ce qu'ils sont plus gras ? Cela pourra s'éclaircir par la suite.

On prépare à Dieppe, des Harengs demi-saurs qu'on nomme *craquelots*, *appétits* ou *bouffis* ; nous nous proposons d'en parler, ainsi que de ceux qu'on nomme *à la façon de Meklenbourg*.

Pour ce qui est des Hollandois, quand les Harengs ne donnent pas

leurs côtes, ce qui arrive en certaines années, ils ſalent en blanc tous les Harengs qu'ils vont chercher, tant au Nord qu'à Yarmouth ; & ne fauriſſent que ceux qu'ils prennent près de leurs côtes, & qu'ils n'ont pas vendus frais.

On ſait en général, que pour faurir le Hareng on ne le caque point ; mais on le braille, ou on lui fait prendre un peu de ſel ; enſuite on l'embroche dans des baguettes qu'on appelle *ainettes*, & on le ſuſpend dans des eſpeces de tuyaux de cheminée, dans leſquels on les tient plus ou moins de temps à une chaleur douce, & à une fumée très-épaiſſe : en un mot, ces Harengs ſont un peu ſalés, puis fumés. Ces idées générales ont grand beſoin d'être éclaircies ; nous comptons le faire ; mais auparavant nous allons décrire les uſtenſiles dont on fait uſage dans les Sauriſſeries, Rouſſables ou forecks.

§. 1. *Des uſtenſiles dont on ſe ſert dans les Sauriſſeries* ou *Rouſſables.*

On a de grandes cuves *H*, *Pl.* XV, *fig.* 1, ſemblables à celles dont on ſe ſert pour caquer les Harengs qu'on ſale en blanc.

Les femmes qui préparent les Harengs bouffis, en ont de différentes grandeurs, & même des baquets *fig.* 2, pour y mettre les Harengs qu'on va viſiter avant de les paſſer aux baguettes.

On a auſſi des paniers treillés ou à jour *d*, *Pl.* XIV, *fig.* 1, pour y mettre égoutter le Hareng, comme on fait celui que l'on paque.

On a encore différentes ſortes de manes & manettes *e*, *Pl.* XIV, pour porter le Hareng aux rouſſables, & livrer aux Marchands les Harengs bouffis.

Les ainettes ſont des baguettes de coudrier ou de ſaule, groſſes comme le doigt, appointies par un bout, plus ou moins longues, ſuivant qu'il y a plus ou moins d'eſpace entre les bâtis de menuiſerie où on les arrange, qu'on nomme *chanlattes*, ou dans les Ports *écanlattes* ; des femmes enfilent des Harengs dans ces baguettes pour les mettre aux rouſſables ; on achete ces baguettes par bottes de cinq cents ou de mille *h*, *Pl.* XIV, *fig.* 1, & on en fait ſa proviſion dans les mois d'Août ou de Septembre.

Outre les barrils romains *X*, *Pl.* XIII, *fig.* 1, qui ſervent pour paquer les Harengs qu'on envoie au loin, on a des corbeilles d'oſier blanc & ferrées pour y arranger les Harengs faurs ou bouffis, comme dans les barrils lorſqu'on n'a pas à les tranſporter loin ; les plus grands, *fig.* 3, *Pl.* XV, ont vingt-trois à vingt-quatre pouces de haut, ils ſont un peu ovales, le grand diametre de leur ouverture eſt à peu près de vingt pouces ; on y arrange les Harengs le plus ſerré qu'il eſt poſſible ſans les ſauter ; ils tiennent à peu près un mille de Harengs.

On a encore différentes ſortes de paniers pour mettre dans des voitures ou ſur des chevaux, comme ceux qui ſervent au tranſport de la marée fraîche ; il y en a, *fig.* 4, qui contiennent cinq cents Harengs, d'autres *fig.* 5, deux cents ou deux cents cinquante ; un cheval n'en porte que trois des premiers, *fig.* 3, & ſix de ceux *fig.* 5.

On doit encore, pour fumer les Harengs, avoir une proviſion de bois d'aulne bien ſec ; on ſe ſert auſſi de copeaux de chêne ou de hêtre.

§. 2. *Deſcription des Etuves, Corettes* ou *Coreſſes.*

Il y a de ces étuves de différentes grandeurs, les unes ſont au rez-de-chauſſée, d'autres au haut de la maiſon, chacun profitant du lieu dont il peut diſpoſer ; il y en a auſſi de petites & de grandes ; c'eſt quelquefois un petit bâtiment de dix pieds en quarré ſur douze de hauteur, couvert en tuiles poſées à mortier & bien crépies ; on laiſſe ſur chaque face du toît quinze ou vingt œils de bœuf formés par des faîtieres renverſées qu'on nomme des *bavettes*, pour laiſſer échapper la fumée : je vais en décrire une des plus grandes. Ce bâtiment eſt ſéparé en trois parties par deux rangs d'eſpece d'échelles ſupportées chacune par deux petits ſommiers qui les élevent de ſix pieds au deſſus du terrein ; ces échelles ſont de toute la hauteur du bâtiment, s'élevant juſqu'au faîte : les Harengs ayant environ dix pouces de longueur, on met les lattes, qui forment comme des échelons, à onze pouces les unes des autres, pour qu'il y ait un pouce de diſtance entre la queue d'un étage à la tête de ceux d'un autre étage ; c'eſt ſur ces échelons qu'on poſe les baguettes

ou ainettes où les Harengs sont enfilés. Dans une petite coresse, comme celle dont nous venons de donner les dimensions, il peut tenir seize à dix-sept mille Harengs.

Les grandes roussables, comme celle qui est représentée *Pl.* XV, *fig.* 1, sont séparées en trois parties, *A*, *B*, *C*, par deux languettes, *D*, *E*, qui sont ordinairement faites de baugis; c'est à l'intérieur de ces cloisons que sont attachées les échelles, *F*, *F*, *F*, *F*, &c. formées par des montants de sapin, *F G*, *F G*, &c. & les échelons sont faits par des tasseaux ou des lattes de trois pouces de largeur qu'on pose de champ; on les nomme *chanlattes* ou *écanlattes*; les espaces où l'on met les ainettes se nomment *des corps de chanlattes*: au moyen des cloisons *D*, *E*, on a dans le même bâtiment comme trois roussables; aussi voit-on qu'on peut charger l'espace *A*, décharger l'espace *C*, & fumer le poisson qui est dans l'espace *B*.

Il y a aux roussables deux fenêtres ou évents que le Maître Saurisseur fait ouvrir quand il le juge à propos, pour empêcher les Harengs de noircir, & faire enforte qu'ils ayent une couleur plus dorée: c'est peut-être de cette circonstance que dépend la couleur avantageuse qu'ont les Harengs qu'on prépare en France; mais cette disposition n'est pas entiérement la même dans tous les ateliers où l'on saurit; celles que l'on voit représentées sur la *Pl.* XV, *fig.* 2, sont précédées en bas par un grand manteau de cheminée en hotte, au-dessus duquel est un tuyau quatre fois plus grand que les grands tuyaux de cheminée de cuisine; on en a supprimé le devant pour qu'on puisse appercevoir l'intérieur & la disposition des Harengs dans les roussables. Les roussables étant des especes de manufactures, il est à propos de faire connoître les fonctions des Ouvriers qui y sont employés.

§. 3. *Des Ouvriers employés à la préparation des Harengs Saurs.*

On nomme *Saurisseur*, *K*, *Pl.* XV, *fig.* 1, celui qui préside à toutes les opérations, particuliérement à la conduite du feu; car il faut un homme expérimenté pour conduire le feu convenablement; il n'a point de repos, & ne dort que par intervalle: car il doit entretenir le feu jour & nuit, toujours égal & proportionné à la qualité des Harengs; plus ils sont gras, plus il faut que le feu dure, & cependant l'entretenir doux, de crainte que le poisson ne s'échaude; & le cesser à propos; car quand il est sec, il y a à craindre de le brûler. *L*, *Pl.* XV, *fig.* 1, sont les Saleurs & Laveurs.

On voit en *I*, les Inquerésses qui mettent les Harengs aux baguettes en les piquant par les joues, de sorte que les pointes sortent par la gueule; elles les donnent au Pendeur *M*: quand le Saurin ou Saurisseur juge que le poisson est assez fumé, il ordonne au Dépendeur *N*, de le retirer.

Le Saureur *O*, est un Maître Tonnelier qui visite les ainettes à mesure qu'on les dépend pour ôter tous les poissons défectueux qu'il met au rebut; au sortir des mains du Saureur, ils passent au Compteur, qui les compte à l'ainette. Je crois que cela ne se pratique pas dans tous les Ports.

Enfin les Harengs visités & comptés sont portés à l'Empipeur *P*, qui les paque dans des barrils romains, séparément ceux qui sont d'une nuit & pleins, & ceux qui sont de plusieurs nuits ou vuides; les uns & les autres sont marchands suivant leur qualité; on les arrange en rose *L*, *Pl.* XIII, c'est-à-dire, qu'on met les têtes autour du barril & la queue vers le centre: enfin d'autres Tonneliers enfoncent les barrils, & quelquefois les sautent.

Le Saurin ou Saurisseur, le Saureur, le Compteur, le Pendeur, le Dépendeur, & l'Empipeur, ont chacun ordinairement six Harengs de triage par roussable, les autres Ouvriers en ont trois; ces Harengs sont nommés *Saurin de bouche*, & sont fort recherchés.

Ce que nous venons de dire sur la préparation du Hareng saur ou sauri, ne doit être regardé que comme des notions préliminaires; nous allons maintenant expliquer toutes les circonstances de cette préparation.

§. 4. *De la préparation du Hareng Saur en France.*

L'espece & la qualité du Hareng que l'on saurit, est la même qu'on prépare en blanc; seulement on est plus attentif à ne préparer en blanc que les poissons d'une ou de deux nuits, au lieu qu'on saurit quelquefois ceux de trois nuits, quoique les Harengs d'une nuit qu'on saurit, soient beaucoup meilleurs que ceux de trois nuits.

Le Hareng qu'on veut saurir, se vend à la mesure & à l'encan, comme celui qu'on se propose de préparer en blanc; le Marchand Saurisseur le fait apporter chez lui comme on fait le Hareng qui doit être salé en blanc.

On ne le caque point comme on fait le Hareng blanc, mais on le braille; pour cela en l'apportant du bateau, on le met dans un magasin sur le plancher, qui doit être bien uni; deux hommes en remuent environ un cent à la fois avec des pelles de bois, pendant qu'un autre jette du sel dessus; & quand il y en a suffisamment pour que la superficie du poisson en soit couverte, on le pousse dans un coin les uns sur les autres ce qu'on répete jusqu'à ce que toute la fourniture

ture ſoit braillée, & on les laiſſe prendre ſel pendant vingt-quatre heures, enſuite on les met dans des corbeilles à deux anſes & à claire voie, pour les plonger dans de l'eau douce juſqu'à ce qu'il n'y reſte plus de ſel; enſuite on les met aux ainettes pour les pendre dans la coreſſe.

Voici une autre façon de brailler les Harengs qu'on veut ſaurir. A meſure qu'ils arrivent on les verſe dans une cuve *H*, *Pl.* XV, & avec une pelle on les ſaupoudre de ſel neuf: on les remue dans le ſel pour qu'ils en ſoient également couverts de tous côtés; en un mot, on les braille comme nous l'avons dit plus haut; quand les Pêcheurs les livrent braillés, c'eſt autant de fait & une avance pour le Sauriſſeur. On conſomme pour cette opération environ deux raſures & demie de ſel pour dix à douze mille de Harengs ou un laſt: l'Ordonnance de 1680, accorde pour chaque laſt de Harengs trois minots de ſel. Si le Hareng qu'on ſaurit, eſt pour la conſommation des Provinces peu éloignées, on le laiſſe dans le cuvier prendre le ſel pendant 24 ou 30 heures; celui qu'on deſtine pour la Méditerranée, quarante-huit heures, & pour l'Amérique un peu plus de temps; enſuite on les lave avec beaucoup de ſoin dans de l'eau de puits: il eſt défendu de ſe ſervir pour cela de la ſaumure des Harengs qui ont été ſalés en blanc, ni de celle qui s'égoutte de ceux qu'on a braillés pour les ſaurir; ſi l'on employoit de ces ſaumures, les Harengs tourneroient infailliblement en trois ou quatre jours. Quelques-uns prétendent qu'une ſaumure foible, mais nouvelle ou de ſel neuf, eſt préférable à l'eau tout-à-fait douce; & que cette eau légérement chargée d'un ſel neuf, donne au poiſſon un coup d'œil avantageux.

Pour les laver, on les met dans des paniers à claire voie *L*, *Pl.* XV, dont le fond s'éleve en dedans comme celui d'une bouteille; on plonge à pluſieurs repriſes ces paniers dans une cuve qui eſt remplie d'eau, & qu'on répete juſqu'à ce que le ſel ſoit fondu; à meſure qu'ils ſont lavés & égouttés, on les ainette, c'eſt-à-dire, que des femmes *I*, *Pl.* XV, *fig.* 1, les enfilent par la tête avec les baguettes dont nous avons parlé; on fait entrer la baguette par la joue, & on la fait ſortir par la gueule. Il faut que les Harengs ne ſe touchent point les uns les autres, afin que l'air chaud & la fumée les frappent dans toutes leurs parties; cependant une ainette qu'on ſuppoſe de trois pieds quelques pouces de longueur, eſt chargée de vingt à vingt-deux Harengs, & enſuite on met douze ainettes vis-à-vis l'une de l'autre dans la rouſſable, *fig.* 1, *Pl.* XV. A meſure que les ainettes ſont chargées, on les préſente, comme on le voit en *M*, les unes après les autres, à des hommes qui ſont ſur les chanlattes; ils ſe les paſſent de main en main juſqu'à celui qui eſt le plus élevé; car c'eſt par le haut qu'on commence à garnir les chanlattes.

A meſure que les ainettes ſont miſes en place, le Pendeur paſſe les doigts entre les Harengs, ce qu'on appelle *étriquer*, afin de s'aſſurer que les Harengs ne ſe touchent pas; car tous ceux qui ſe ſont touchés, ſont mis au rebut lorſqu'on dépend.

Nous avons déja dit qu'il y avoit environ dix pouces d'une ainette à une autre dans la hauteur, pour que la queue des uns ne touche pas à la tête des autres.

Les cours de chanlattes commencent à ſix ou ſept pieds au-deſſus du terrein, comme on le voit en *F*, *F*, *Pl.* XV, *fig.* 1, afin que les rangs d'en bas ne reçoivent pas une chaleur trop vive; quand les chanlattes ſont garnies d'ainettes chargées de poiſſon, on les laiſſe en cet état pendant vingt-quatre heures pour que le poiſſon puiſſe s'égoutter avant d'allumer le feu: ſi toute la rouſſable eſt garnie, on établit les feux au nombre de quatre ou cinq, à quatre pieds de diſtance les uns des autres.

Dans une petite coreſſe qui a, on le ſuppoſe, ſeize pieds en quarré, on allume ſur le pavé ſept à huit feux de trois à quatre bûches chacun, qui doivent rendre autant de fumée que de chaleur, & très-peu de flamme; de temps en temps on change les feux de place, pour que la chaleur & la fumée ſe communiquent également par-tout.

Quand les Harengs ſont égouttés, on allume donc ce qu'on appelle *le premier feu*, qu'on continue jour & nuit ſans interruption pendant quatorze ou quinze jours, le viſitant de deux heures en deux heures pour fournir du bois ou l'attiſer; car il faut entretenir une chaleur égale: on le change auſſi de place dans toute l'étendue du foyer, l'approchant quelquefois ſur le devant de la cheminée, & d'autres fois le portant vers le fond.

Quand la rouſſable eſt établie dans une ſalle aſſez grande, le devant de la cheminée eſt fermé par une cloiſon, & l'on ménage au-devant de la cheminée un paſſage pour y entrer & faire la pente.

Après avoir entretenu le feu comme nous l'avons dit, pendant quatorze ou quinze jours, quelquefois vingt, plus ou moins, ſuivant que le Sauriſſeur le juge convenable, on ceſſe les feux, & on laiſſe, comme l'on dit, repoſer la rouſſable pendant trois jours, pour que les Harengs ſe reſſuyent, s'égouttent & rendent leur huile, ce que les Ouvriers appellent *piſſer* ou *mettre le Hareng à la piſſe*; effectivement il devient humide, & il en coule quelques gouttes d'huile.

C'eſt alors un ſpectacle aſſez ſingulier lorſqu'on entre la nuit dans une coreſſe où les feux ſont éteints; car non-ſeulement tous

les poiſſons ſont lumineux, mais même toutes les gouttes qui en découlent ſemblent être des gouttes de feu.

Lorſque la piſſe eſt finie, on rallume les feux comme la premiere fois, & prenant les mêmes précautions, on les entretient pendant cinq à ſix jours, quelquefois ſept à huit, & lorſqu'on voit le poiſſon bien ſec, on éteint les feux & on vuide la coreſſe, en tirant les ainettes des chanlattes, ce que font les Dépendeurs *N*, en ſe donnant les ainettes deux à deux ; ſur le champ on les porte ſur une table qui eſt dans la rouſſable pour les viſiter, les trier, & quelquefois les compter.

Nous remarquerons que pour le Hareng qu'on doit conſommer dans le Royaume, quinze jours de rouſſable ſuffiſent ; mais pour ceux qui doivent paſſer dans la Méditerranée, il faut vingt à vingt-cinq jours & quelquefois plus.

Le *Trieur O* met à part ceux qui ſont gais, piqués ou trop deſſéchés ; ce qui forme le rebut qu'on vend à meilleur marché que le reſte à des Hotteronniers ou de petits Chaſſes-marée, qui les portent aux endroits où ils ſavent en trouver le débit ; le reſte eſt marchand, & ſe met dans des barrils qui contiennent à peu près un mille *P*, ou dans des demis ou quarts de barrils.

On voit que l'opération de ſaurir les Harengs exige une attention particuliere, auſſi eſt-elle confiée à des hommes expérimentés & qui répondent du ſuccès.

Le feu doit ſe faire avec du bois qui rende beaucoup de chaleur, qui faſſe beaucoup de fumée & peu de flamme ; on emploie cependant différentes ſortes de bois ; dans quelques Ports, c'eſt du bois de chêne, ailleurs c'eſt du hêtre, d'autres eſtiment celui d'aulne ; on a ſoin d'entretenir toujours la porte fermée, on conduit le feu par degré : c'eſt pourquoi on commence par en allumer un au milieu de la place ; vingt-quatre heures après, on en allume deux autres ; puis quand la coreſſe eſt grande, encore deux autres. Le Sauriſſeur doit éviter de trop chauffer ſon poiſſon ; c'eſt pourquoi il tâte fréquemment les Harengs, & s'il les trouve trop chauds, il rallentit le feu & modére ſon opération ; mais pour procurer aux Harengs un parfait deſſéchement, on fait à la fin un feu vif, & on ferme l'entrée de la rouſſable avec une groſſe toile.

§. 5. *Préparation du Hareng Sauri en Angleterre.*

L'opération de ſaurir à Yarmouth eſt, à très-peu de choſe près, la même que celle que nous venons de décrire : ſeulement comme ils ſauriſſent preſque tout le poiſſon qu'ils prennent au Nord de leurs Iſles, qui y eſt en très-grande quantité, & qu'ils en préparent peu en blanc, la plupart de leurs établiſſements pour ſaurir ſont plus grands que ceux qu'on voit en France : pour ſe former une idée des plus belles, il faut imaginer un grand cloître quarré ; le tout eſt garni d'angards, ſous leſquels ſont les cuves à ſaler ; le deſſus leur ſert de magaſin pour ſerrer après la ſaiſon de la pêche leurs filets, les manœuvres & les autres uſtenſiles de pêche ; lorſque la pêche eſt trop abondante pour tout encaquer, ils ſalent du Hareng en guerrier ſous ces angards.

Dans cette eſpece de cloître, il y a un puits dont on tire l'eau avec une pompe, & cette eau eſt diſtribuée dans les endroits où l'on en a beſoin, par des tuyaux de bois.

A l'égard des rouſſables, elles ſont aſſez ſemblables à celles de France ; mais il y en a qui ont cinquante à ſoixante pieds de hauteur, & qui étant remplies, contiennent ſix à ſept cents mille Harengs, ce qui occaſionne une grande économie ſur la main-d'œuvre & la conſommation du bois.

Quand le poiſſon eſt égoutté, on allume les feux à peu près comme en France, & on les continue pendant treize jours ; enſuite ils reſtent trois jours à la piſſe ; on rallume les feux, & on les entretient pendant huit jours ; on les tient encore à la piſſe pendant quatre jours, puis on leur donne le dernier feu qui dure trois jours.

Ainſi les Harengs reſtent en Angleterre dans les rouſſables, pendant près de cinq ſemaines, au lieu que cette opération ne dure en France que vingt-un à vingt-trois jours.

Il eſt vrai que les Harengs d'Yarmouth étant plus gras que ceux de la Manche, ſe deſſéchent plus difficilement ; & que s'ils n'étoient pas ſuffiſamment ſecs, ils ſe corrompoient, ſur-tout ſi on les tranſportoit dans les endroits éloignés & chauds.

On reproche aux Harengs d'Angleterre d'être d'une couleur plus obſcure & moins dorée que ceux de France ; mais ce n'eſt pas un défaut réel, puiſque cette couleur dépend de ce qu'ils ſont plus gras, & que pour cette raiſon il faut les tenir plus longtemps à la rouſſable pour les mettre en état de ſe conſerver ; d'ailleurs il y en a qui prétendent que quand les Anglois brûlent dans leurs rouſſables du bois de hêtre, le Hareng eſt moins brun que quand on employe du bois de chêne ; & il ne faut pas croire, comme quelques-uns le prétendent, qu'ils chauffent leurs rouſſables avec du charbon de pierre ; il eſt certain que les Harengs d'Yarmouth ſont de la meilleure qualité, & que les Anglois qui les prennent tout près de leur côte, les préparent auſſi-tôt qu'ils ſont ſortis de l'eau ; nous ferons appercevoir combien cela eſt avantageux : on lit

reproche ſeulement que n'y ayant point de police établie pour le pacage, comme dans pluſieurs Ports de France & ceux de Hollande, il ſe gliſſe des infidélités; qu'il y en a qui mettent au milieu des barrils des poiſſons viciés qu'on oblige les Saleurs François de mettre au rebut: mais en général, on peut dire que les Harengs ſaurs d'Yarmouth ſont très-bons. Les barrils dans leſquels les Anglois mettent leurs Harengs, ſont ſemblables aux barrils romains qui ſont repréſentés *X, Y, Z, Pl.* XIII, *fig.* 1.

§. 6. *Des défauts qui font mettre les Harengs Saurs au rebut.*

Ces Harengs ne ſont point marchands quand ils ont quelques-uns des défauts dont nous avons parlé à l'occaſion des Harengs frais, & de ceux qu'on ſale en blanc; mais outre cela ils en ont quelquefois de particuliers: tels ſont ceux qu'on appelle *baiſés* ou *échaudés*, *brûlés* ou *de mauvaiſe eau*; je vais expliquer ces termes.

Les Harengs ſont dits *baiſés*, quand étant pendus aux ainettes, ils n'ont point été étriqués avec aſſez de ſoin, & que ſe touchant, ils ſe ſont collés enſemble en ſe ſéchant; en ce cas, la peau de l'un ou de l'autre s'enleve quand on les ſépare, & alors ils ne ſont point marchands. Les Harengs *échaudés*, ſont ceux qui ont été pouſſés d'un feu trop vif dans la rouſſable; il eſt arrivé quelquefois que par l'ignorance ou la négligence du Saurin, tout le poiſſon qui étoit dans une rouſſable a été perdu: on dit qu'autrefois cela arrivoit aux Anglois, mais que maintenant ils y portent plus d'attention, & qu'ils n'éprouvent plus ces pertes conſidérables. Les Harengs qu'on nomme *brûlés*, ont le même défaut que les échaudés, mais à un degré plus conſidérable. Enfin on appelle Harengs *de mauvaiſe eau*, ceux qui étant bouſſards ou malades, n'ont pu ſe bien ſaumurer ni ſe fumer parfaitement. Tous les Harengs qui ont quelques-uns de ces défauts, ne ſont point compris dans les barrils qui ſont marqués pour être d'une nuit; les moins défectueux paſſent dans les barrils de deux nuits, ou bien ces rebuts qu'on nomme quelquefois *saurins*, ſont vendus à bon marché à des Hotteroniers ou à de petits Marayeurs.

Quoiqu'on permette de bouffir & de ſaurir des Harengs de trois nuits, on devroit recommander aux Saurifſeurs de ne point confondre dans les mêmes barrils, les Harengs d'une, deux ou trois nuits, ceux d'une nuit étant infiniment ſupérieurs aux autres, & ceux de trois nuits très-inférieurs; à l'égard de ceux de quatre nuits, il eſt défendu de les expoſer en vente pour quelque uſage que ce ſoit: je crois néanmoins que ſi on les avoit ſalés en vrak dans le bateau au ſortir de l'eau, & avec les précautions que nous avons rapportées, on pourroit en faire de bons Harengs ſaurs.

Il conviendroit encore de défendre expreſſément de ſaler les Harengs qu'on veut ſaurir, avec de vieille ſaumure, quelque belle qu'elle paroiſſe: cet Article peut ne pas avoir ſon application aux craquelots ou bouffis.

Enfin il eſt naturel de recommander pour les Harengs ſaurs comme pour les blancs, de ne préparer que des Harengs bien conditionnés, & de ne pas confondre dans les mêmes barrils des Harengs défectueux avec les bons. On pourroit encore défendre de caquer à part de beaux Harengs qu'on nomme *Saurins de bouche*, afin de ne pas dégrader par ce choix ceux qu'on met dans le commerce.

§. 7. *Des Harengs de demi-apprêt, qu'on nomme* Bouffis, Craquelots *ou* Appétits.

Lorsque les Harengs de primeur ne ſont pas communs, ce ſont les Chaſſes-marée qui les achetent pour les tranſporter frais dans différentes Provinces; mais quand ce poiſſon eſt aſſez abondant pour que ſon prix en ſoit diminué, on en prépare en demi-apprêts ou craquelots; & quand cette préparation a été bien faite & à des poiſſons de bonne qualité, ils ſont recherchés d'autant qu'ils précédent les Harengs ſaurs, & qu'ils ſont plus délicats, ce qui les fait nommer des *appétits*; il eſt vrai qu'ils ne ſe conſervent pas longtemps, c'eſt pourquoi ils ſont achetés & vendus par les Chaſſes-marée.

Leur réputation ſeroit encore bien mieux établie, ſi l'on ne préparoit de cette façon que de bons Harengs exempts de tous défauts; mais on donne cette préparation à des Harengs gais & à des Harengs de pluſieurs nuits, qu'on juge peu propres à être préparés en blanc, ou même en ſaur, pour être tranſportés loin.

Quoi qu'il en ſoit, on prépare communément en bouffi, les Harengs de pluſieurs nuits que les Pêcheurs rapportent frais de la mer, & ceux qu'ils y ont braillés, comme nous l'avons expliqué.

Les Harengs qui fourniſſent le plus ces ſortes de petites rouſſables, ſont les gais, lorſqu'ils donnent abondamment à la côte; & on peut le faire ſans contrevenir aux Réglements & à la Police; on les nomme *bouffis*, parce que le feu aſſez vif qu'on leur fait ſupporter, les gonfle; les Chaſſes-marée en tranſportent aſſez conſidérablement à Paris comme la marée fraîche, ou par charrette ou à dos de cheval.

Il eſt défendu de ſaler les Harengs qu'on

veut saurir, dans la saumure qui vient des Harengs qu'on a préparés en blanc; il est ordonné de se servir de sel neuf : au contraire, pour le bouffi on prétend qu'une saumure de sel neuf le feroit ouvrir; j'ai peine à me le persuader, quand je fais attention que ce mauvais effet n'arrive pas aux Harengs qu'on saurit, lors même qu'on les retire des roussables pour les préparer en craquelots. On dit, il est vrai, qu'on a fait sur cela des épreuves; mais peut-être a-t-on employé une saumure trop forte, ou cette pratique a-t-elle été établie pour économiser le sel : d'ailleurs comme les Harengs de plusieurs nuits s'ouvrent ordinairement quand on les prépare en bouffi, on peut avoir attribué ce désordre au sel neuf pour ne pas convenir qu'on a préparé des Harengs trop vieux pêchés.

Quoi qu'il en soit, l'usage est de saler les Harengs qu'on veut bouffir dans la fausse qui provient des Harengs blancs qu'on a mis en cuve pour les paquer. Il n'y a que des femmes qui soient employées à cette préparation, on les nomme *Craquelotieres*; on leur livre les Harengs en compte, elles les préparent & les rendent de même en compte, moyennant une somme qu'on leur donne par millier.

A mesure qu'on livre les Harengs aux Craquelotieres, elles le renversent dans de grandes cuves *a*, *Pl.* XV, *fig.* 2, ou on les y met en pleine fausse sans les presser les uns contre les autres; plusieurs sont suffisamment salés quand ils y ont resté vingt-quatre heures : à l'égard des gais, comme ils rendent plus de sang que les pleins, on les y laisse plusieurs jours, & il n'y a point à craindre qu'ils y prennent trop de sel; en les tirant de ces cuves, les femmes *b*, les enfilent dans des ainettes comme les Harengs qu'on veut saurir; elles les pendent dans de petites roussables *e*, qui peuvent en contenir cinq à six mille. J'ai représenté trois de ces petites roussables : on les pend dans celle *c*; dans celle *d*, on les fume; & dans celle *e*, on les dépend. Ordinairement on ne laisse point égoutter ces Harengs; la derniere ainette est à peine placée qu'on allume le feu; mais on place d'abord la moitié de la pente, on y met le feu pendant six heures pour le sécher; ensuite on acheve de placer le poisson, & on continue le feu clair pendant neuf heures : on ne chauffe ces roussables qu'avec du bois d'aune, & pour les quinze premiers jours on n'emploie que des copeaux secs qu'on achete chez ceux qui travaillent ce bois; alors comme le poisson n'a point rendu son eau, il se gonfle & devient bouffi.

Au bout de quinze à seize heures, on cesse le feu de copeaux secs; & pour leur donner la couleur dorée qu'on desire, on tire le feu en devant de la cheminée, & on l'entretient avec des copeaux de bois vert qui font un feu sourd & beaucoup de fumée; quand il paroît de la flamme, on jette dessus une poignée de ces copeaux verts, quelquefois même on jette de l'eau dessus pour arrêter la flamme. Les quinze heures de feu vif ayant suffi pour sécher le poisson, il ne s'agit que de lui donner par la fumée la couleur dorée qu'on regarde comme une condition importante. Quand le feu est cessé, on laisse le poisson dans la roussable se refroidir pendant environ une heure; puis les femmes *f*, *Pl.* XV, *fig.* 2, le dépendent, elles le mettent dans des corbeilles & le portent chez le Marchand, mettant les corbeilles sur leurs épaules *C*, *Pl.* XIV : chaque corbeille contient vingt-cinq poignées ou deux cents Harengs au petit compte : ces femmes l'ont reçu à trente poignées qui font cent vingt pour un cent, & elles le rendent à vingt-huit pour les indemniser des rebuts qui tombent à leur perte.

Quelquefois, quand il y a beaucoup de demande, qu'on met aux roussables les Harengs tout frais & sans être salés; ces Harengs sont assez bons quand on les mange sur le champ; mais ils ne sont point de garde; ainsi cette préparation ne devroit pas être permise.

Il arrive encore lorsque la marée fraîche manque, que pour fournir les Chasses-marée, on tire des roussables où l'on prépare les Harengs saurs, des Harengs qui ne sont point entiérement préparés; alors on les donne aux Craquelotieres qui les fument & leur donnent la couleur avec leurs copeaux d'aune vert; mais comme les roussables des Craquelotieres sont bien plus petites que celles de ceux qui sauriſſent les Harengs, il leur faut un tems assez considérable pour leur faire prendre la couleur. Ces Harengs qu'on nomme *de demi-apprêt*, sont de bonne qualité; cependant on estime pour la délicatesse le véritable craquelot entiérement préparé par les femmes, comme nous venons de l'expliquer : lorsqu'elles ont des Harengs d'une nuit & qu'elles les préparent avec de bonnes fausses, ils sont très-appétissants; mais comme le Hareng doit flotter dans la fausse, il faut huit à dix barriques de fausse pour préparer un last de Harengs.

§. 8. *De la préparation du Hareng fumé à Meklenbourg.*

Je ne puis parler de cette préparation que sur le rapport d'autrui, n'en ayant jamais vu; mais on dit qu'aussi-tôt que le Hareng est sorti de l'eau, on le met dans une saumure dans laquelle il reste peu de temps; puis on le met aux ainettes comme celui qu'on veut saurir; on le pend dans une espece de tou-

fait

faite de brique, quelquefois de bois, & qui eſt ouverte par le haut; on fait en bas du feu avec du bois qu'on couvre de mouſſe, & quand il ſe forme beaucoup de fumée on couvre le haut de la tour avec des nattes; on les laiſſe en cet état juſqu'à ce qu'on les juge aſſez deſſéchés, & on les vend tout de ſuite: on dit que ces Harengs qui tiennent beaucoup des bouffis, ſont excellents, mais qu'ils ne ſe conſervent pas longtemps.

§. 9. *Du compte des Harengs Saurs à la livraiſon.*

Communément les Harengs ſaurs ſe vendent au compte, ſoit qu'ils ſoient encore dans les rouſſables, ſoit qu'ilsſoient enfermés dans les barrils romains; au lieu que les Harengs blancs paqués ſe vendent à la futaille.

Le cent des Harengs ſaurs dans les barrils, eſt de vingt-cinq poignées & demie, de quatre Harengs chacune, qui ſont enſemble cent deux pieces; & quand on les prend n'étant pas dans les futailles ou lorſque les Marchands le détaillent, il eſt de vingt-ſix poignées qui ſont cent-quatre Harengs.

§. 10. *De la préparation du Hareng pour acquer, qu'on nomme à la acque.*

Nous avons dit en plus d'un endroit qu'on donne aux Pêcheurs & à ceux qui ſont employés dans les ſauneries & les ſauriſſeries, un certain nombre de Harengs par forme de gratification; comme ces Harengs ſont communément choiſis entre les plus beaux, il y en a qui les préparent avec ſoin pour les vendre comme Harengs de choix; mais vers la fin de la ſaiſon lorſque les Harengs ſont de mauvaiſe qualité, les Pêcheurs qui ſe propoſent de faire après la harengaiſon la pêche aux haims, en préparent pour amorcer ou acquer; c'eſt de la préparation de ces poiſſons dont nous nous propoſons de parler.

Pour faire les Harengs à acquer ou à la acque, quelques-uns les ſalent en vrak; mais d'autres pour faire les Harengs à acquer ou à la acque, leur tranchent la tête, les ouvrent du côté du ventre dans toute leur longueur, & en tirent les inteſtins, ainſi que la laite & les œufs quand il y en a; ils grattent même avec un couteau le dedans du corps; quand on a ôté le ſang, le plus qu'il eſt poſſible, on les jette dans une cuve pleine d'eau fraîche, où on les lave en les frottant avec les doigts, ſur-tout vers l'arête; on les tire de cette cuve pour les mettre dans une autre où il y a de nouvelle eau, où on les lave une ſeconde fois; lorſqu'ils ſont ainſi bien lavés, on les prend à poignée & on les met dans un panier où on les laiſſe s'égoutter juſqu'au lendemain; enſuite on ſaupoudre du ſel dans le fond d'une autre cuve; on met environ un cent de ces Harengs égouttés dans un panier, & tandis que deux femmes les ſecouent, une autre ſaupoudre à la main du ſel deſſus, juſqu'à ce que le Hareng en ſoit garni de tous côtés; alors elles le renverſent ſur la couche de ſel qui eſt dans la cuve, l'uniſſant de temps en temps avec la main; quand la cuve eſt ainſi remplie juſqu'à quatre pouces près de ſon bord, on la couvre: en cet état, le poiſſon peut ſe conſerver pour amorcer les haims; mais on ne le mange pas.

§. 11. *Des Harengs frigauds.*

On dit qu'on apportoit autrefois à Paris, une eſpece de Hareng préparé dans une ſauce, & qu'on nommoit *frigaud*, qu'on en envoyoit de Flandres en petits barrils; ils étoient cuits dans une eſpece de court-bouillon: on peut chercher leur préparation dans la Section du Saumon qu'on nomme *en ſauce* ou *en daube*.

Article Seizieme.

Du Commerce du Hareng.

Il ſe fait une aſſez grande conſommation de Hareng ſalé, blanc ou ſauri, dans le Royaume, où il ſe diſtribue par les rivieres navigables de Loire, de Seine, de Somme, &c. ainſi on en tranſporte juſqu'à Nantes, Bordeaux, Bayonne, & même quelquefois en Eſpagne; on en portoit autrefois dans la Méditerranée, d'où l'on rapportoit en échange des drogues médicinales, ce qui a fait donner aux bateaux qui ſervoient à ce commerce le nom de *drogueurs*; mais les Pêcheurs François ſont peu dans le cas d'en fournir à l'étranger, parce que les grandes Villes recherchent ceux qui ſont les mieux conditionnés; & ceux qui ſont de qualité inférieure, ſe débitent dans les pays de vignoble où l'on y trouve des chanvres, des toiles, des vins, des eaux-de-vie, qui procurent un retour avantageux dans les Provinces maritimes, ſoit pour la conſommation du pays, ſoit pour les armements ou le commerce extérieur; ainſi le tranſport, chez l'étranger, des Harengs ſalés ou ſaurs, par les François, eſt maintenant peu conſidérable.

Les Hotteronniers en portent en carême dans les campagnes & les petits marchés voisins des Ports où l'on prépare du Hareng ; mais ce sont ordinairement des Poissons viciés qu'on donne à bon marché.

Pour en fournir des lieux plus considérables & qui ne sont pas fort éloignés de la mer, on en paque dans des paniers d'osier blanc qui sont très-serrés ; ils ont ordinairement vingt pouces de hauteur, quinze pouces de diametre par le bas, & dix-huit par le haut ; ils contiennent à peu-près 500 Harengs pleins ou gais ; comme ce paquage n'est pas aussi cher que celui en barril, on peut donner le poisson à meilleur compte ; mais il ne faut pas se proposer de transporter ces Harengs paqués en panier fort loin ; car ils ne se conservent pas aussi bien que ceux qu'on paque en barrils.

En temps de guerre, on en a même transporté aux armées qui étoient peu éloignées, à dos de cheval dans des sacs, où on les fouloit le plus qu'il étoit possible.

Le commerce étranger du Hareng se fait, pour la plus grande partie, par les Anglois & les Hollandois, les Anglois pour le Hareng saur, les Hollandois pour le Hareng blanc ; car les Anglois ne préparent de Harengs blancs que pour fournir les endroits voisins des lieux où l'on en fait la pêche ; il s'en fait même peu de commerce dans les Provinces de l'intérieur de l'isle. Les Hollandois au contraire, qui salent presque tous les Harengs en blanc, en consomment chez eux une grande quantité, & en font au-dehors un commerce considérable ; ils en fourniſſent l'Allemagne, la Flandre & l'Empire ; la réputation que se sont faite leurs Harengs blancs, fait qu'ils en transportent jusques dans le Nord, où l'on en prépare peu de cette façon.

Il ne tiendroit qu'aux Pêcheurs François d'être en concurrence avec les Hollandois ; il leur est libre de pêcher dans toutes les mêmes mers ; ils pourroient mettre en sel le jour, les poissons qu'ils ont pris la nuit : non seulement ils ont les sels de Brouage qui sont réputés les meilleurs, mais ceux qui ne sont point en pays de gabelle, peuvent employer des sels blancs : enfin s'ils n'étendent pas cette branche de commerce, ils ne peuvent s'en prendre qu'à leur peu d'activité & d'attention.

Pour ce qui est du Hareng sauri, quoique les Hollandois, & encore plus les François, en préparent de cette façon, ce commerce est principalement dévolu aux Anglois qui en transportent dans tous les endroits où l'on porte la Morue seche, & les Harengs saurs leur procurent les mêmes retours.

Les Harengs saurs que préparent les François, se distribuent dans l'intérieur du Royaume, par charrois ou par eau ; on en fournit le Lyonnois, la Guyenne, la Gascogne, la Biscaye, quelque peu passent à Cadix ; mais ils ne peuvent être en concurrence avec les Anglois qui sont en état de les donner à meilleur marché.

Les Harengs saurs de France, sont plus clairs & plus dorés que ceux d'Angleterre, qui sont d'un brun terne : ceux de France sont plus en chair & moins desséchés ; mais ils ne se conservent pas aussi bien : & quoiqu'on en ait transporté de bons aux Isles de l'Amérique, on dit qu'ils se gâtent quand on veut leur faire traverser le détroit pour passer dans la Méditerranée. Ces faits peuvent être vrais & n'offrir rien de contradictoire ; car un bâtiment qui sort de France à la fin de l'année, & qui emporte des Harengs nouvellement préparés, peut n'être que vingt ou trente jours pour se rendre aux Isles, au lieu que le même bâtiment qui voudroit embouquer le détroit, ne seroit pas arrivé de plusieurs mois au lieu de sa destination.

Les Anglois préparent quelquefois, comme les François, des Harengs clairs & dorés, qui sont même plus délicats, mais ils ne se conservent pas si bien que les autres qui sont ternes ; ce sont ceux-ci qu'on passe dans la Méditerranée, & dont il se fait une énorme consommation en Espagne, en Portugal, en Italie, dans tous les Ports de la Méditerranée & dans le Levant ; on fait le transport de ce poisson avec des navires depuis deux cents jusqu'à quatre cents tonneaux, munis de canon, & d'équipages assez nombreux pour n'avoir rien à craindre des Corsaires qui croisent ordinairement à l'entrée du détroit.

Les Harengs que les Anglois pêchent à Yarmouth, leur sont livrés tout nouvellement pêchés, & pour cette raison doivent être meilleurs que ceux qui ont trois nuits quand on les saurit ; cependant, comme nous l'avons dit, ils ont une couleur brune, une odeur & un goût qui leur est propre, ce qui a fait croire qu'ils étoient préparés avec du charbon de pierre ; mais cela ne se pourroit ; ils emploient, comme les François, la fumée du bois, apparemment que cette couleur & cette odeur viennent du degré de chaleur qu'on leur donne pour les mettre en état de se conserver dans les plus grands transports ; car, comme nous l'avons dit, les Anglois en préparent comme les François, qui ont aussi une couleur claire & dorée.

Quoique les Hollandois ne sauriſſent guere de Harengs, ils en font néanmoins un commerce considérable, en en achetant des Anglois & même des Norwégiens, qu'ils transportent par-tout où ils savent en trouver un débit avantageux.

Nous avons déja dit qu'on ne pêche point de Harengs aux environs de Veniſe ; cepen-

dant on y en fait une grande conſommation ; les Anglois y en tranſportent beaucoup. Une partie même de ceux qu'ils y portent eſt privée d'huile qu'ils ont retirée pour l'employer dans la préparation de leurs laines : on y en envoie peu de blancs ; mais les autres y arrivent en ſi grande quantité dans des tonneaux, qu'il y en a qu'on ne vend que cinq à ſix deniers : il eſt vrai que ceux qu'on vend à un auſſi bas prix, ne ſont pas bons ; mais le peuple s'en accommode, & en conſomme beaucoup pendant l'hiver.

Les Marchands ſont engagés à y en tranſporter, tant à cauſe d'un encouragement qu'on leur donne en Angleterre pour favoriſer ce commerce, que par le gain qu'ils font ſur les raiſins ſecs qu'ils chargent en retour, & dont il ſe fait une grande conſommation en Angleterre ; de plus, ils profitent d'une diminution de la moitié des droits de ſortie, que la République accorde à ceux qui ſont venus à Veniſe chargés de marchandiſes. Ces chargements de raiſins ſe font à Zante & à Theſſalonique.

Les Hambourgeois tirent de Hollande les meilleurs Harengs qu'ils diſtribuent dans l'Empire ; mais les Hollandois avant d'expédier ceux qui n'ont pas été préparés dans leurs Ports, font ouvrir les tonnes par des Emballeurs-Jurés, qui les vuident, les ſalent & les paquent de nouveau, dans des barrils de chêne, à la façon de leur nation ; les Emballeurs s'engagent par ſerment de faire fidélement cette opération, & appoſent différentes marques ſur les barrils, conformément à l'Ordonnance. La bonté des Harengs de Hollande vient, comme nous l'avons déja dit, de ce que les Pêcheurs leur ôtent les ouies à meſure qu'ils les prennent, & qu'ils ne manquent jamais de mettre en tonne, ou de ſaler en vrak, avant la chûte du jour, tous les Harengs qu'ils ont pris pendant la nuit ; ils les arrangent avec beaucoup de ſoin, très-ſerrés dans les barrils, & mettent entre les poiſſons un peu de ſel d'Eſpagne ou de Portugal. Ces attentions, ſur leſquelles les Hollandois ne ſe relâchent pas, ont donné à leurs Harengs ſalés la réputation dont ils jouiſſent à juſte titre.

Article Dix-septieme.

De l'apprêt des Harengs dans les cuiſines ; & addition à l'apprêt des Aloſes.

A l'égard des Harengs frais, après avoir arraché les ouies, avec leſquelles on tire l'eſtomac & une partie des inteſtins, il faut leur ôter les écailles, les bien laver & les eſſuyer avec un linge ; on les fait enſuite cuire ſur le gril ; & lorſqu'ils ſont très-frais, on les ſert ſans ſauce, & on les mange avec un jus de citron ou du verjus. Mais quand ils ont été tranſportés un peu loin, & qu'ils ont perdu un peu de leur fraîcheur, on leur fait la ſauſſe ſuivante, qui ſert auſſi à manger les Harengs ſalés en blanc.

On met dans une caſſerole un morceau de beurre, un peu de farine, un jus de citron ou du verjus, ou à leur défaut, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, un peu d'eau, & on aſſaiſonne le tout de poivre & de ſel ; on fait épaiſſir la ſauſſe ſur un petit feu ; quelques-uns y ajoutent un peu d'oignon coupé menu, & on verſe cette ſauce ſur les Harengs qu'on a dreſſés ſur un plat.

Pour les Harengs ſalés en blanc, on commence par les deſſaler dans de l'eau, on les eſſuie avec un linge, & on les ouvre par le ventre pour introduire dans le corps quelques aſſaiſonnements & du beurre frais ; quand ils ſont cuits ſur le gril, on les ſert ſur une purée, ou avec la ſauce dont nous venons de parler.

Si ce ſont des Harengs ſaurs, il y en a qui ſe contentent, après les avoir mis quelques heures dans l'eau pour les deſſaler, de les faire un peu griller : je dis un peu, car il ne faut pas les deſſécher ; mais pour les apprêter, comme l'on dit, à la Sainte-Menehould, après leur avoir coupé le bout de la queue & l'extrémité du muſeau, on les met tremper pendant trois ou quatre heures dans de l'eau, puis pendant une couple d'heures dans du lait. Quand ils ſont égouttés, on les trempe dans du beurre chaud, aſſaiſonné d'un peu de laurier, de thym, de baſilic, le tout haché bien menu ; on y ajoute un peu de gros poivre & deux jaunes d'œufs ; à meſure qu'on les trempe dans le beurre, on les poivre ; quand ils ſont cuits ſur le gril, on les dreſſe ſur la ſauce qu'on a miſe dans un plat, &, ſi l'on veut, on preſſe deſſus un jus de citron.

On peut écharpir les Harengs, en retirer les arêtes, & en mettre comme fourniture, dans une ſalade verte, ou comme aſſaiſonnement dans des ragoûts. On peut auſſi en faire des omelettes, comme on fait celles au jambon ou au fromage.

Nous avons dit à la fin du Chapitre des Aloſes quelque choſe ſur les différentes façons de les apprêter pour les ſervir ſur les tables ; mais nous en avons omis une des

meilleures, qu'on nomme *à la Maître-d'hôtel*. Elle consiste, quand on a ôté les écailles, à ouvrir le poisson par le ventre, pour le vuider, & mettre dans le corps de fines herbes, des épices & de bon beurre frais; puis le faire cuire sur le gril, l'arrosant de temps en temps avec du beurre frais fondu; ce beurre nourrit la chair de l'Alose qui est un peu seche; les fines herbes lui communiquent un bon goût: mais il en faut mettre modérément, pour qu'on sente le goût de l'Alose qui est agréable. On peut de même accommoder du Hareng frais à la Maître-d'Hôtel.

CHAPITRE CINQUIEME.

De la Sardine, Sardina: Chalcidis, *Bellon*: Trichis *ou* Trichias, *Rond. En Anglois*, Small Pylchard.

Le poisson que nous nommons *Sardine*, est de la famille des Harengs, & par conséquent de celle des Aloses: tous ces poissons sont ronds, à écailles & à arêtes; tous ont un seul aîleron mou sur le dos, vers la moitié de leur longueur; sous le ventre, derriere l'anus, un aîleron qui s'étend presque jusqu'à la naissance de celui de la queue; deux nageoires derriere les ouies, deux sous le ventre, où l'on sent des aspérités comme aux Aloses, aux Fintes & aux Harengs.

Rondelet dit que quand ce poisson est grand, il prend le nom de *Sarde*; néanmoins il donne encore ce nom à un poisson bien différent qu'il nomme *Bise*, & qu'il dit approcher de la Pélamide dont je parlerai ailleurs. Il me semble que Galien l'a appellé *Sarda*, & qu'il dit que ce poisson est plus propre qu'un autre à être salé, parce que sa chair n'est ni trop molle ni trop seche.

Les plus grosses Sardines n'excedent pas la grandeur des Harengs de moyenne taille; ces circonstances indiquent bien que les Aloses, les Harengs & les Sardines, sont de la même famille, quoique de différentes especes: mais ce n'est pas tout.

Les Sardines sont, ainsi que les Harengs, des poissons de passage qui paroissent sur nos côtes par bancs ou bouillons, dans des saisons marquées; elles n'entrent point comme les Aloses, dans les rivieres qui se déchargent à la mer, aux endroits mêmes où l'on prend beaucoup de Sardines; néanmoins il y en a une espece dont je parlerai dans la suite, qui reste dans les lacs d'eau douce sans jamais communiquer avec la mer.

Nous avons dit que le vrai Hareng étoit un poisson de l'Océan qui ne se trouvoit point dans la Méditerranée; les Sardines, au contraire, sont si abondantes dans cette mer, qu'il y en a qui ont cru qu'elles lui étoient propres à l'exclusion de l'Océan: on verra dans la suite qu'elles fréquentent les deux mers, & qu'on en fait dans l'Océan des pêches presque aussi abondantes que dans la Méditerranée.

Quoique

Quoique les Sardines ſoient des poiſſons de ſaiſon, qui, généralement parlant, précédent les Harengs, elles paroiſſent plutôt à certaines côtes qu'à d'autres; & elles ſe plaiſent particuliérement ſur certains fonds où elles ſe raſſemblent en grand nombre, & y ſéjournent plus longtemps qu'ailleurs; tout cela pris généralement: car les bancs de Sardines, comme ceux de Harengs, ſe portent quelquefois très-abondamment d'un côté & enſuite d'un autre, & quelques années plutôt, d'autres plus tard; nous citerons des endroits où l'on en prend quelques-unes toute l'année.

Il paroît qu'elles s'établiſſent volontiers aux endroits où il y a des herbiers que les Bretons nomment *Jaudre*; c'eſt pour les en tirer que les Pêcheurs Bretons leur préſentent un appât qu'ils appellent *Réſure*, au moyen duquel on ne bouleverſe point le fond comme les filets traînants qu'on emploie en quelques endroits, qui font, pour cette raiſon, un tort conſidérable à la multiplication de beaucoup d'eſpeces de poiſſons, notamment des Sardines: néanmoins tous les Pêcheurs ne conviennent pas que les Sardines s'établiſſent ſur les fonds; pluſieurs penſent, & ce n'eſt pas ſans fondement, qu'elles ſe tiennent ſouvent entre deux eaux comme les Harengs, pour éviter les pourſuites de quantité de poiſſons qui s'en nourriſſent. Etant prévenu qu'il y a beaucoup d'incertitude ſur la marche des Sardines, on peut dire que communément on en prend peu dans la Manche, depuis la Bretagne excluſivement juſqu'en Flandres, peut-être parce que les Harengs qui fréquentent beaucoup ces parages, en écartent les Sardines; néanmoins on en a quelquefois vu des bancs conſidérables vers l'embouchure de la Seine, mais c'eſt rarement: cependant il y en a ſûrement quelques-unes dans la Manche; car on trouve ſur les côtes de Caux quelques Sardines confondues dans les manets avec les Harengs & les Célans.

On verra dans la ſuite qu'on en fait des pêches conſidérables en Bretagne; & qu'on en prend ſur preſque toutes les côtes d'Angleterre.

Les Portugais en prennent beaucoup à la côte des Algarves, les Eſpagnols en prennent à Cadix; mais leur pêche la plus conſidérable eſt au Royaume de Grenade: en outre, comme j'ai déja dit, ce poiſſon eſt abondant dans la plupart des Ports de la Méditerranée & dans ceux d'Italie.

On dit que la Sardaigne qu'on nommoit autrefois *Cedregna* à cauſe du fleuve Cedro, un de ceux qui l'arroſent, a pris le nom de *Sardinia*, parce qu'il y rend une grande quantité de Sardines qui ſont très-communes ſur toutes les côtes de la Méditerranée.

Ceux qui ſe piquent d'être connoiſſeurs en Sardines, & qui prétendent avoir examiné avec attention la qualité des Sardines de Bretagne, des côtes de France juſqu'à Bayonne, celles d'Eſpagne, de Languedoc, de Provence & d'Italie, trouvent les petites Sardines de Provence les plus fines; néanmoins on eſtime beaucoup les petites Sardines qu'on pêche à Royan: on en pêche dans

d'autres parages qui ſont auſſi groſſes que de moyens Harengs, & leur goût en approche un peu ; en cela elles ſont bien éloignées d'avoir la délicateſſe & le goût fin des petites Sardines de Royan & de Provence ; il eſt vrai qu'on pêche dans l'Océan & la Méditerranée, des poiſſons de ce genre qui ſont gros comme de petits Harengs ; mais on ne les regarde pas comme de vraies Sardines, & on leur donne des noms particuliers.

Après ces Sardines de Provence & celles de Royan, on eſtime celles de Belle-iſle : on dit que les Sardines de Galice en Eſpagne, & de Falmouth en Angleterre, ſont preſque auſſi groſſes que des Harengs gais ; ces Sardines, ainſi que les petites de Royan, ſont les deux extrêmes : dans d'autres parages il s'en prend de grandeur moyenne. Il eſt probable que les Sardines acquiérent de la groſſeur dans nos mers ; mais je ſuis porté à croire qu'on confond avec les vraies Sardines, des poiſſons qui ſont ſeulement de leur même famille, tels que les Célans, les Célerins, les Sprets ou Sprats, & d'autres dont nous parlerons dans la ſuite, ce qui occaſionne un embarras dont on a peine à ſe tirer.

Quoique la route que ſuivent les Sardines ne ſoit pas encore bien déterminée, je vais rapporter ce que j'en ai pu apprendre, tant ſur les informations que j'ai priſes en différentes Provinces où j'ai queſtionné les Pêcheurs, que ſur ce qu'ont bien voulu me communiquer mes Correſpondants.

Article Premier.

Conjectures ſur la route que ſuivent les Sardines.

Les Sardines, comme nous l'avons dit, ſont des poiſſons de paſſage qui paroiſſent en certains endroits, dans certaines ſaiſons, & enſuite ſont un temps conſidérable ſans ſe montrer ; mais je ne puis tracer exactement la route qu'ils ſuivent. Il y en a qui prétendent que les Sardines paſſent de la Méditerranée dans l'Océan, & que ce poiſſon remonte du Sud vers le Nord. D'autres aſſurent que d'abord ce poiſſon paroît dans l'Océan, très-délicat & fort petit, aux côtes de Biſcaye dès le commencement du printemps, qu'il groſſit dans ſa route, & qu'il termine ſa courſe près des côtes d'Angleterre, où il arrive fort gros en automne ; les remarques dont M. Archin m'a fait part ſur le temps où commence cette pêche, en différents endroits de la Bretagne, ſemblent donner quelque poids à cette conjecture ; car cette pêche ſe fait plutôt au Croiſic qu'à Camaret, & elle ne commence en Angleterre qu'au mois de Septembre.

M. Archin ajoute qu'on voit d'abord le long des côtes de nos Provinces méridionales de petites Sardines ; que les premieres ſe pêchent vers Saint-Sébaſtien & Bayonne, puis à Royan, où elles ſont délicieuſes, mais ſi petites & ſi délicates qu'on ne peut les ſaler qu'en ſaumure dans de petits barrils, comme les Anchois ; qu'elles groſſiſſent & arrivent aux ſables d'Olone du 15 au 30 Mai ; puis augmentant encore de groſſeur, elles parviennent ſucceſſivement à la côte de Bretagne depuis le Croiſic & Belle-iſle, juſqu'à Douarnenez & Breſt, d'où ordinairement elles diſparoiſſent vers la mi-Octobre. Ce que nous venons de dire eſt ce qui s'obſerve le plus ordinairement ; car il eſt arrivé quelquefois qu'on en a pêché abondamment en Bretagne en Décembre, & notamment en 1751 & 1753, où, quoique l'air fût froid, on en prit beaucoup à Belle-iſle, & au Port-Louis, preſque juſqu'à la fête de Noël ; mais ces événements ſont rares, & on peut les regarder comme des exceptions à la regle générale.

M. Celoron, Commiſſaire de la Marine au Conquet, penſe auſſi que les Sardines acquierent de la groſſeur en ſéjournant ſur les côtes de Bretagne : ſe renfermant ce qu'il a obſervé dans cette Province

il dit que les premieres, qui ſont petites, ſe montrent à Belle-iſle, qu'elles paſſent enſuite au Port-Louis, puis à Concarneau, & de-là à la baye de Berteaume, vis-à-vis Camaret, vers le mois de Juillet, devenant toujours de plus en plus groſſes; néanmoins que quelquefois elles changent tellement de groſſeur, que d'un jour à l'autre on eſt obligé de prendre des filets dont les mailles ſoient plus ou moins grandes.

Plus on eſſaye d'approfondir cette queſtion, plus on trouve d'embarras; car beaucoup de Pêcheurs veulent que les Sardines, comme les Harengs, fillent du Nord & ſe portent vers le Sud, en groſſiſſant chemin faiſant. Quoique quelques obſervations ſoient favorables à ce ſentiment, il s'en faut beaucoup qu'il ſoit à l'abri de toute contradiction; car, de ce qu'on pêche des Sardines plutôt au Croiſic qu'à Camaret, & qu'elles ſoient alors petites, il ne s'enſuit pas qu'on n'en prenne pas auſſi de petites à la côte de Camaret, ou même ſur celles d'Angleterre. Mais peut-être que les Pêcheurs de Camaret & d'Angleterre, ne ſont pas dans l'habitude de commencer leur pêche d'aſſez bonne heure pour prendre de petites Sardines; peut-être encore que ne faiſant cas que des groſſes Sardines, ils ſe ſervent de filets à mailles aſſez larges pour laiſſer échaper les petits poiſſons.

On prend ſur les côtes d'Eſpagne de petites Sardines avec des ſaines, & on en porte de Bilbao à Bayonne, préparées en ſaumure, comme les Anchois, & renfermées dans des flacons. Mais des Pêcheurs qui ont fréquenté les côtes d'Eſpagne, ont aſſuré M. le Roy, Commiſſaire de la Marine, qu'on y prend de fort groſſes Sardines. Or, ſi ce poiſſon ſilloit en groſſiſſant, de la Méditerranée vers le Cap Léſard, on devroit en pêcher, depuis l'Eſpagne juſqu'en Angleterre, de groſſeurs différentes proportionnellement au temps qu'elles emploient à faire cette route; & il n'a pas été poſſible, ni à M. le Roy, ni à moi, d'avoir ſur cela quelque choſe de poſitif; ainſi je terminerai cet Article, comme je l'ai commencé, en diſant que la route que ſuivent les Sardines eſt fort incertaine.

On prétend qu'on a commencé à faire une pêche conſidérable & des ſalaiſons de Sardines à la partie du Nord du reſſort de l'Amirauté de Breſt, & qu'on l'a enſuite faite près de Roſcoff; quoi qu'il en ſoit de cette époque, qu'on ne ſait que par tradition, on la fait maintenant le long des côtes des Evêchés de Vannes, de Quimper & de Léon; les lieux où il y a un plus grand nombre de Pêcheurs, ſont Belle-iſle, le Port-Louis, Auray, Concarneau, Douarnenez, Treboul, Camaret, &c. En général la pêche y dure depuis la fin de Mai juſqu'au commencement d'Octobre; & on arme dans ces différents endroits près de neuf cents chaloupes, montées chacune de quatre à cinq hommes.

Article Second.

Des différents lieux où l'on fait la pêche des Sardines.

Quoique nous ayons indiqué, en expoſant les conjectures qu'on a faites ſur la route des Sardines, beaucoup d'endroits où ſe montre ce poiſſon, je crois convenable, avant d'entamer ce qui regarde leur pêche, de rappeller les différents lieux où l'on en prend; mais je me bornerai à rapporter ſommairement les connoiſſances que j'ai pu me procurer ſur ce point intéreſſant.

On a vu que les Morues, les Saumons, les Harengs, ſont, en quelque façon, des poiſſons propres à l'Océan, & qu'on en prend peu dans la Méditerranée: il n'en eſt pas de même des Sardines; on en prend dans la Méditerranée & dans l'Océan, en Italie, dans le pays Vénitien, à Raguſe, même dans l'Epire; on en fait de grandes pêches en Eſpagne, en Portugal, & pour ce qui regarde la France, en Languedoc, en Provence, dans la Guienne, l'Aunis, le Poitou, & principalement en Bretagne. On ne fait point de pêche expreſſément deſtinée à prendre ce poiſſon ſur les côtes de Flandre, de Picardie & de Normandie, quoiqu'on en prenne beaucoup ſur les côtes de la grande Bretagne, & comme nous l'avons déja dit, juſque dans le Nord de l'Europe, en Iſlande; car Horrebows dit y en avoir vu un nombre prodigieux qui agitoient la mer, pendant que le ciel étoit obſcurci par une prodigieuſe quantité d'oiſeaux qui les chaſſoient pour s'en nourrir.

On voit dans les relations des Voyageurs, qu'on prend dans le Nord quantité de poiſſons plus petits que les Harengs, qu'on dit être excellents; il y a apparence que ce ſont des Sardines. Ce poiſſon ſe trouve auſſi en Aſie; car Vander-Broeck rapporte que lorſque les Hollandois étoient en rade devant Chichiri en Arabie, on vit paroître tout-d'un-coup une multitude de poiſſons inconnus dans ces mers; qu'ils reſſembloient aux Schooles de Hollande, & encore plus

aux Sardines de Portugal ; les Habitans les nommerent *Hollandois*, parce qu'ils étoient venus avec les vaiſſeaux de cette Nation. On continua à les voir pendant trois ans en ſi grande quantité, que les hommes en étant raſſaſiés, en firent ſécher pour en nourrir leurs chameaux ; ils diſparurent enſuite, & l'on n'en vit plus. Kæmpfer dit qu'il y en a beaucoup au Japon, & on lit dans l'Hiſtoire Générale des Voyages, qu'on les y nomme *Iwas*.

A l'égard de l'Afrique, Lopez dit qu'il y en a une telle quantité à Loango, que pendant l'hiver elles ſautent ſur le rivage ; il reſte à ſavoir ſi ce ſont de vraies Sardines ou des poiſſons qui leur reſſemblent.

Suivant Marc-Paul, il y a des cantons en Arabie, où les habitants font une ſorte de farine avec des Sardines ſéches, qu'ils pilent, & en forment des gâteaux qu'ils font ſécher au ſoleil.

Scheffer dit que les habitants les plus reculés de la Norwege, ſont ſouvent dans le cas de ſe nourrir de poiſſons ſéchés & particuliérement de Sardines.

On voit dans l'Hiſtoire Générale d'Iſlande, qu'il arrive ſur les côtes une prodigieuſe quantité de Sardines, qui ſont chaſſées par les Thons ou Cabillauds.

Enfin dans l'Hiſtoire Générale des Voyages, on voit qu'on trouve des Sardines en une infinité d'endroits ; que les Négres de Loango en font une partie de leur nourriture, les faiſant bouillir avec différentes herbes & du poivre du Bréſil, que les Négres nomme *akki* ; qu'on prend ſur la côte d'Or une infinité de poiſſons qui ne différent des Sardines que parce que leurs arêtes ſont fort incommodes.

Je ne finirois pas ſi je voulois rapporter tout ce qui eſt dit à ce ſujet dans l'ample Collection des Voyages que je viens de citer. On voit qu'il y en a au Breſil, à Conſtantinople, & en beaucoup d'autres endroits.

Je me propoſe de rapporter comment on pêche les Sardines, dans pluſieurs des différents lieux que je viens d'indiquer ; mais il me paroît convenable de parler d'abord des pêches qui ſe font en France, commençant par celles de l'Océan.

Article Troisieme.

Deſcription de la Sardine.

Il y en a qui prétendent que le nom de *Sardine* a été donné à ce poiſſon, parce qu'on en prenoit beaucoup auprès de l'Iſle de Sardaigne ; mais ne pourroit-on pas dire que le poiſſon a donné le nom à l'Iſle ?

La Sardine, ainſi que le Hareng, reſſemble beaucoup à l'Aloſe par ſa bouche, ſes ouies, ſes yeux, ſes écailles, la forme de ſa queue, le nombre & la poſition des aîlerons & des nageoires, ainſi que par la ſcie qu'elle a ſous le ventre ; c'eſt donc en quelque façon un petit Hareng, dont les gros, *Pl.* XVI, *fig.* 4, n'excédent guere ſix à ſept pouces de longueur totale *A B* ; celles qui ſont plus groſſes tiennent, comme nous l'avons dit, du Hareng, & ſont peut-être des poiſſons d'un autre genre ; il y en a de beaucoup plus petites que celles que nous avons repréſentées ſur la même Planche *fig.* 5, puiſque, ſans parler de la fraye qui n'entre point dans les aliments, on en prend qui n'ont que deux pouces & demi ou trois pouces de longueur.

La groſſe Sardine qui a été deſſinée de grandeur naturelle, avoit ſix pouces de longueur totale *A B* ; du bout du muſeau au derriere de l'opercule des ouies quinze lignes ; toujours du bout du muſeau au centre de l'œil, qui eſt grand, vif & fort élevé ſur la tête qui eſt applatie, il y avoit cinq lignes & demie ; quand la gueule eſt fermée, elle paroît aſſez petite, & la mâchoire inférieure n'eſt preſque pas plus longue que la ſupérieure ; en ce cas le muſeau ſemble aſſez pointu, on ne ſent point de dents dans l'intérieur.

Sur le dos vers le milieu de la longueur du poiſſon, eſt un petit aîleron *C*, compoſé de ſeize à dix-ſept rayons ; il a à-peu-près ſept lignes de longueur à ſon attache au corps ; le plus long rayon *C*, eſt à-peu-près de cette même longueur.

Sous le ventre, derriere l'anus, eſt un autre aîleron *E*, formé de dix-huit à dix-neuf rayons, qui n'ont guere que trois lignes de longueur ; l'étendue de cet aîleron à ſon attache au corps, étoit de 10 à 11 lignes.

Derriere & au-deſſous des ouies, ſont deux nageoires *F*, & deux plus petites *G* ſous le ventre, qui eſt à l'à-plomb de l'aîleron du dos ; l'aîleron de la queue eſt fort échancré, le plus long rayon *D H*, a douze à treize lignes de longueur ; ſon étendue *H I*, eſt à peu-près de douze à quatorze lignes ; l'épaiſſeur verticale, à l'à-plomb de l'aîleron *C* du dos, eſt à peu-près de quatorze à quinze lignes ; mais cette dimenſion varie comme aux autres poiſſons ſuivant qu'ils ſont plus ou moins gras, vuides ou remplis d'œufs ; les femelles ont le ventre plus gros que les mâles, & en général les Sardines ont le corps plus arrondi que les Harengs.

La forme des écailles, leurs couleurs leu

leurs reflets de lumiere, leurs chatoyements ſur les côtés ſont comme aux Harengs, les couleurs ſont ſeulement un peu plus brillantes; lorſque ces poiſſons ſortent de l'eau, leur dos eſt d'un beau verd plus clair que celui du Hareng; à l'air il devient bleu, le ventre eſt blanc mat, & la tête a des reflets couleur d'or.

Nous avons comparé la Sardine aux Harengs pour ſa forme extérieure; mais la chair des Sardines eſt beaucoup plus graſſe, plus délicate, & elle a plus de goût que celle des Harengs. On ne les vuide point, & en les mangeant on ne trouve aucune partie qui ait de l'amertume; on les regarde comme un excellent poiſſon quand elles ſont très-fraîches; mais elles ſe gâtent promptement. Nous rapporterons dans la ſuite, comment on les prépare pour les conſerver.

Nous avons dit qu'il y a des Sardines encore plus petites que celle que nous avons repréſentée *Pl.* XVI, *fig.* 5; mais, à la grandeur près, ces petites Sardines ſont ſemblables à la groſſe que nous venons de décrire, & que nous avons repréſentée *fig.* 4.

ARTICLE QUATRIEME.

De la Pêche des Sardines.

COMME nous avons dit que les François, les Anglois, les Eſpagnols, les Portugais, les Italiens & les Peuples du Nord prennent des Sardines, nous nous trouvons engagés à parler des manœuvres propres à chaque différente Nation, & nous allons commencer par expoſer fort en détail celles que font les François dans l'Océan; & comme c'eſt en Bretagne que ſe font les plus grandes pêches, je parlerai d'abord de celles de cette Province, & particuliérement de ce qui ſe pratique à Belle-iſle & au Port-Louis; car on fait une pêche conſidérable de Sardines le long des côtes du Nord de Belle-iſle, juſqu'à la pointe Sud ou du Canon ſous Loc-Maria, en tirant au Nord juſqu'à celle des Poulains au-deſſus d'Aubrich; cette étendue ſe nomme *la bonne rade*, étant à couvert des vents de Sud-Sud-Oueſt par la terre de Belle-iſle, & de ceux du Nord-Nord-Oueſt par la grande-Terre; la mer y étant tranquille les Sardines s'y raſſemblent; mais au large de l'Iſle, & vers les côtes qui lui ſont oppoſées, elles n'y terriſſent point, parce que la mer y eſt orageuſe.

Il ſe rend à la Bonne-rade des chaloupes du Port-du-Palais, de Sauzon, de Belle-iſle, du Port-Louis, de Saint-Cados, d'Auray & de Groays: je vais parler ſommairement des pêches qui ſe font dans ces parages.

§. 1. *Pêche des Sardines par les François dans l'Océan, conſidérée généralement.*

JE ne parlerai point des Sardines qu'on rend accidentellement à la côte, confondues avec d'autres poiſſons dans les étentes à la baſſe eau, dans quelques parcs, dans les filets à manche avec leſquels on prend la menuiſe; il s'agit des Pêches qu'on fait expreſſément pour prendre des Sardines.

On verra dans la ſuite que dans certaines Provinces on pêche les Sardines avec des lignes qu'on tire à terre pour prendre le poiſſon, ou qu'on releve à la mer dans les bateaux qui ont ſervi à les traîner.

Il s'eſt auſſi introduit l'uſage de pêcher les Sardines avec des dreges, dragues & autres filets qui traînent ſur le fond; ce qui eſt expreſſément défendu par l'Ordonnance de la Marine, article XVI, titre 3, plus près que quatre lieues des côtes, regardant ces Pêches qui bouleverſent les fonds comme étant très-deſtructives.

Mais la pêche des Sardines qui eſt autoriſée, ſe fait avec des filets flottants & ordinairement dérivants, dont nous parlerons dans un des Paragraphes ſuivants: les Bretons

qui font principalement cette pêche dans l'Océan, attirent les Sardines dans leurs filets, avec un appât qu'on nomme *rave*, *rogue* ou *réſure*, qui leur occaſionne une dépenſe aſſez conſidérable, que ne ſupportent point les Pêcheurs d'autres Provinces, qui n'en font point uſage; ceux-là pêchent les Sardines préciſément comme les Pêcheurs du Canal pêchent les Harengs, avec des manets qu'ils préſentent en dérivant au paſſage des Sardines, qui ſe maillent ou ſe broquent par les ouies.

La pêche des Sardines eſt encore plus incertaine que celle des Harengs; il y a des années où l'on en prend une immenſe quantité, & d'autres preſque point.

Voici un exemple ſingulier de cette biſarrerie. La pêche des Sardines n'a jamais été fort abondante à Lanion, diocèſe de Tréguier; mais touts les ans, depuis le ſiege de Belle-iſle, on y en prend aſſez pour en fournir abondamment & à bon marché à dix lieues à la ronde, pendant trois ſemaines ou un mois, & jamais on n'en avoit tant vu que l'année du ſiege & la ſuivante; ainſi, à l'occaſion de ce ſiege, ce petit poiſſon a paſſé les limites de Belle-iſle & de l'iſle de Bas, qu'il paroiſſoit avoir adopté depuis long-temps.

Dans les circonſtances fâcheuſes où les Sardines ne ſe montrent point ſur une côte, tous les Pêcheurs éprouvent une perte conſidérable, tant par le dépériſſement des bateaux & des filets, que parce qu'ils ont travaillé infructueuſement; mais les Bretons, outre les frais dont nous venons de parler, perdent la réſure dont on fait une plus grande conſommation; quand la pêche eſt ſtérile, que quand elle donne abondamment. Je vais commencer les détails ſur la pêche des Sardines en Bretagne, par expliquer ce que c'eſt que la réſure.

§. 2. *Des appâts qu'on emploie en Bretagne pour attirer les Sardines, & qu'on appelle* Rave, Rogue, Réſure, Gueldre, Chevrons *ou* Maniguette.

On peut conſulter ce que nous avons dit de cet appât, *II. Partie, I. Section, page* 70; mais il ne faut pas confondre la réſure qu'on emploie en Bretagne pour prendre les Sardines, avec une compoſition qu'on nomme auſſi *réſure* en Provence, dans laquelle il entre de la noix de galle & du muſc, qui attire & enivre toutes ſortes de poiſſons. Cette compoſition, où je crois qu'il entre auſſi de la noix vomique ou des coques du Levant, eſt regardée, à juſte titre, comme un poiſon, &, pour cette raiſon, eſt expreſſément défendue; mais il eſt bien difficile d'avoir des preuves ſuffiſantes pour faire le procès à ceux qui ſont en contravention, parce qu'ordinairement ils ne compoſent leur drogue, que quand ils ſont à la mer.

Il faut encore être prévenu que les Bretons appellent quelquefois leur filet à Sardines *réſure*, au lieu de *teſſure*. Il s'agit ici de la réſure, qui fournit un appât pour prendre les Sardines; on la fait communément avec des œufs de Morue ou d'autres poiſſons.

On en tire beaucoup du Nord, celle qui vient de Norwege, de Danemarck, de la mer Baltique, eſt en barrils de ſapin, qui peſent deux cents cinquante livres. La rave qui eſt apportée de Berghen, vient dans des barrils qui peſent à-peu-près cent cinquante livres; ceux qui viennent de Drontheim, deux cents livres. La réſure que les Hollandois font dans les mers d'Allemagne & ſur le Doggers'bank, eſt miſe dans des barrils de chêne, qui peſent juſqu'à trois cents livres; car les Hollandois qui vont à la pêche de la Morue, ont grand ſoin d'en ſaler les œufs ou la rogue pour en faire de la réſure, qu'ils vendent aux Pêcheurs de Sardines; les Bretons qui vont à Terre-Neuve, en rapportent auſſi pour les Pêcheurs de leur Province. Les Baſques en fourniſſent aux Eſpagnols, qui l'eſtiment plus que celle du Nord: ils achetent quelquefois une barrique qui peſe cinq quintaux, plus de ſoixante livres. Les Normands qui ne font point la pêche de la Sardine à leurs côtes, négligent de faire de la réſure, diſant qu'il leur eſt plus avantageux de ſe charger de Morue que de cet appât: cela pourroit-être quand la Morue donne très-abondamment: mais communément ils ont tort; car cette denrée ſe vend preſque toujours très-bien. Il faut néanmoins avouer que les Morues qu'on pêche à Terre-Neuve & ſur le Doggers'bank, ne paroiſſent pas avoir autant d'œufs que celle de la Baltique, dont on fait les Stockfiſch. Comme nous avons parlé aſſez amplement de la préparation de la réſure qu'on fait avec les œufs de Morue, *II. Partie, I. Section, page* 70, nous y renvoyons le Lecteur.

Comme la réſure que l'on tire de Norwege & de Danemarck, fait un objet de commerce intéreſſant pour ces Royaumes, Sa Majeſté Danoiſe a fait un Réglement ſur la jauge des barrils, qui a été fixée à ſeize veltes; & ſur les repréſentations qui furent faites à M. le Comte de Maurepas, qu'une grande partie de la réſure qui venoit de Berghen étoit mal conditionnée, ce Miniſtre fit des repréſentations en Danemarck, pour qu'il fût recommandé aux Juges de Police de veiller à ce qu'il ne ſe fît point de fraude ſur cette marchandiſe.

Quand la pêche du Maquereau eſt très abondante à l'Iſle du Bas, les Pêcheurs ſalent des œufs pour en faire de la réſure

qui eſt très-eſtimée ; même quelquefois, après avoir fait cuire les Maquereaux, ils en écharpiſſent la chair, qu'ils mêlent avec les œufs pour avoir plus de réſure, lorſqu'ils prévoient qu'elle ſe vendra avantageuſement. Nous en avons dit quelque choſe à la premiere Partie, premiere Section, *page* 33. La réſure de Maquereau étant plus légere que celle de Morue, ſe précipite plus lentement au fond de l'eau, ce qui eſt avantageux dans certaines circonſtances.

La préparation & la vente de ces réſures ne ſont pas défendues ; mais on fait une autre ſorte d'appât pour les Sardines, qu'on nomme *Maniguette* : elle ſe prépare avec de très-petits Crabes & de petites Chevrettes, qu'on nomme *Sauterelles*, & *Chevrons* en Bretagne. Il reſte ordinairement de baſſe mer & dans les petites marées, une ſi grande quantité de ces petits Cruſtacées, que les femmes, avec des ſainettes très-ſerrées, même des ſacs de ſerpilliere, en prennent dans les flaques d'eau, & en ſalent de pleins barrils, qu'elles vendent aux Pêcheurs de Sardines. Si elles ne prenoient que des Sauterelles & de petits Crabes, il n'y auroit pas grand mal : mais comme elles prennent en même temps beaucoup de petits poiſſons gros comme des lenilles & du fray cette pêche eſt deſtructive, ur-tout quand elles font l'eſpece de gueldre, u'elles nomment *menu*, uniquement avec e petits poiſſons nouvellement éclos & du ray, qu'elles pilent & ſalent dans des barils, & l'on voit *I. Partie, I. Section, page* 3, qu'il s'en prépare quelquefois dans ertains Ports juſqu'à quatre cents barrils.

Nous avons rapporté *I. Partie, II. Section, page* 43, comment les femmes prenent beaucoup de poiſſons très-petits & des ruſtacées, avec un ſac de ſerpilliere, auuel on ajoute quelquefois de petites aîles r les côtés, de ſorte que le tout n'ait e trois braſſes d'étendue ; elles font cette che à l'embouchure des rivieres, lorſque mer ſe retire, préſentant l'embouchure du et au courant.

On peut conſulter encore ce que nous ons dit, *I. Partie, III. Section, pages* 20 21, ſur la pêche de la Gueldre & de Guildive ; & *I. Partie, I. Section, page* , ſur la Pêche des appâts, dont les Pêeurs de Sardines font uſage, que nous ons déja cité ; & on doit encore conſulter Planche VIII, qui eſt à la fin de la III. Section de la I. Partie : en renvoyant aux roits que nous venons d'indiquer, nous vons nous diſpenſer d'inſiſter beaucoup ces petites Pêches.

Les Ordonnances du 23 Avril 1726 & 16 Août 1727, ont déſigné l'eſpece de ure, rave ou rogue, qui doivent ſervir à rer les Sardines ; elles ont établi un Juré doit viſiter les réſures, pour décider ſi elles ſont de bonne qualité, & elles ont interdit l'uſage des réſures qui ſont faites avec les petites ſauterelles de mer, qu'on nomme en Bretagne, comme nous l'avons dit, *guildre*, *chevrons* ou *maniguette*, & cela pour la conſervation du fray de toutes ſortes de poiſſons, que ces Pêcheurs ne manquent jamais de prendre pêle-mêle avec les Sauterelles ou petites Chevrettes.

On a, de plus, prétendu que les Sardines qu'on prenoit avec ces appâts prohibés, occaſionnoient des maladies ; mais je ne crois pas que ce reproche ſoit établi ſur des expériences bien faites ; il nous paroît même que c'eſt un préjugé dénué de preuves.

On aſſure encore que les Sardines qu'on prend avec ces appâts, ſe corrompent en peu d'heures, qu'elles ne peuvent ſoutenir le ſel, qu'elles s'éventrent à la preſſe : ces reproches bien ou mal fondés, joints aux plaintes des Marchands Saleurs, ont engagé la Cour à faire défenſes aux Pêcheurs de ſe ſervir de gueldre pour attirer les Sardines dans leurs filets, & aux Propriétaires des chaloupes, d'en fournir à leurs équipages. Quand on révoqueroit en doute que les Sardines pêchées avec ces appâts cauſent des maladies, & qu'elles ſoient auſſi défectueuſes qu'on le prétend, pour en faire des ſalaiſons, on doit déſirer l'exécution de ces Ordonnances, puiſqu'il eſt très-important d'interdire une Pêche qui détruit une quantité immenſe de fray & de petits poiſſons, qui doivent peupler la mer & les rivieres. Quand la réſure de Morue eſt devenue d'un prix exceſſif, il peut paroître difficile, mais non pas impoſſible, d'interdire la Pêche de la gueldre, & de faire exécuter ſur cela, les ſages Ordonnances qui ont été rendues. Mais comme perſonne ne tient la main à leur exécution, cette Pêche abuſive ſe pratique auſſi ouvertement, que ſi elle étoit autoriſée par les Loix ; & on prétend que ce qui empêche de détruire cet abus, eſt un conflict de Juriſdiction entre les Juges ordinaires & ceux de l'Amirauté : on ne conçoit pas ce qui empêche de décider une conteſtation, d'où il réſulte un ſi grand mal.

Au reſte, la réſure, de quelque eſpece qu'elle ſoit, eſt d'autant plus eſtimée qu'elle eſt plus nouvelle, & celle de trois ans ne vaut rien.

Voilà à peu près tout ce que je ſavois ſur la réſure ; mais M. le Roy, Commiſſaire de la Marine à Breſt, & M. Archin, Commiſſaire de la Marine au Port-Louis, m'ayant adreſſé des Mémoires qui contiennent des choſes très-intéreſſantes, j'en profite avec plaiſir pour rendre mon Ouvrage plus complet.

Malgré la préférence que les Pêcheurs Eſpagnols donnent à la réſure que prépa-

rent les Basques & les Olonnois, sur celle du Nord, M. Archin m'écrit de Belle-Isle, que le préjugé & l'habitude qui sont innés dans les Pêcheurs, & aussi l'avarice des Propriétaires des bateaux, empêche qu'on ne se serve de la résure de Morue, que font les Pêcheurs François; ils attribuent à cette résure des défauts qu'elle n'a pas. A l'égard de la cherté de la résure, elle est occasionnée par un monopole que je suis en état de faire appercevoir, parce qu'il est bien développé dans les Mémoires qui m'ont été adressés par MM. le Roy & Archin.

On tire du Nord tous les ans à peu près douze mille barrils de résure; les Pêcheurs ne l'achetoient, il y a dix ou douze ans, que dix livres la barrique; le prix en a augmenté peu à peu, de sorte que depuis quelques années, les Pêcheurs l'ont achetée de quarante jusqu'à soixante livres; cette augmentation de prix est occasionnée par les gros Marchands Saleurs de Sardines, qui, abusant de la pauvreté des Pêcheurs, achetent toute la résure qui se présente, & s'entendent entre-eux pour la receler dans leurs magasins: comme alors ils sont les seuls qui en ayent, ils la vendent un prix exorbitant; ils raviſſent ainsi tout le profit que pourroient faire les Pêcheurs, & se rendent maîtres de faire seuls la pêche de la Sardine.

Je sai que le Ministere & les Etats de Bretagne essayent de réprimer cet abus; mais j'ignore quel a été le succès des tentatives qu'on a faites à ce sujet.

Il y a des Pêcheurs qui consomment beaucoup plus de rave que d'autres; mais en général on peut compter que pendant trois ou quatre mois que dure la pêche, une chaloupe consomme trois à quatre barrils de résure.

§. 3. *Des différentes Barques & Chaloupes qui servent en Ponant, pour la Pêche des Sardines.*

Les Pêcheurs de Sardines sur toute la côte Sud de Bretagne à Belle-Isle, au Port-Louis, Groays, ainsi que ceux de la côte de Poitou, Saintonge, Guyenne, se servent de bateaux qui sont à peu près d'une même construction, ils ressemblent assez aux Biscayennes, *I. Partie*, *I. Section*, *Pl.* XI, *fig.* 6. Suivant les notes que j'ai prises sur les lieux, la plupart sont du port de huit à dix barriques; elles ont quille, mâts, voiles, gouvernails, & elles embarquent des avirons: les plus petites, qui portent trois tonneaux, n'ont qu'un mât; les plus grandes, qui peuvent porter six à huit tonneaux, parent en outre un bourset.

Suivant les Mémoires de M. Archin, les petits bateaux ont ordinairement vingt-quatre à vingt-six pieds de quille, sept à huit pieds de bau, vingt-huit pieds de la tête de l'étrave à celle de l'étambot, trois pieds & demi de creux; ces dimensions sont à peu-près les mêmes que celles que je trouve dans un Mémoire que M. le Roy m'a adressé. Ces bateaux marchent supérieurement bien, même au plus près; ils portent bien la voile, gouvernent admirablement bien; ils ont donné lieu à l'établissement d'une autre espece de bâtiment qu'on nomme *chasses-marée*, qui, depuis quelques années, font presque tout le petit cabotage depuis Bordeaux & Bayonne jusqu'à Brest. ces bâtiments qui ressemblent aux bateaux Pêcheurs de Sardines par leur construction & leur gréement, ne sont jamais mieux manœuvrés que par les Pêcheurs de Sardines: les Sardiniers vont souvent à la rame, mais les chasses-marée qui sont plus grands ont ordinairement deux mâts très-inclinés vers l'arriere, le grand a vingt-huit à trente pieds de long, & celui de misaine quinze pieds; la voilure est en langue, la grande voile a vingt à vingt-deux pieds d'envergure sur vingt-quatre de guindan, la voile de misaine a six pieds d'envergure sur huit de chûte; le surplus du gréement consiste à avoir quatre avirons, deux de vingt à vingt-un pieds, & les deux autres de quinze à dix-huit pieds, un grapin de cinquante livres, & un cablot d'environ quarante brasses, trois ou quatre sortes de manets dont les mailles sont de différentes ouvertures, pour employer les uns ou les autres suivant la grosseur des Sardines, qui changent beaucoup pendant la saison de la pêche. L'Ordonnance de 1684 permet de se servir de filets qui ayent les mailles de quatre lignes d'ouverture, cependant les plus épaisses des Pêcheurs Bretons, ont plus de cinq lignes; les pieces ont à peu-près vingt-deux brasses de longueur, sur trois & demi, & jusqu'à cinq de chûte; elles sont flottées par la tête, & un peu lestées par le pied, parce qu'elles sont faites d'un fil très-délié: les Propriétaires des bateaux les fournissent tout gréés & approvisionnés de résure.

§. 4. *De l'Equipage des Bateaux Sardiniers.*

Il y a ordinairement le long des côtes de Bretagne mille ou douze cents chaloupes, qui sont tous les ans occupées, pendant la saison des Sardines, à en faire la pêche; & dans cette saison, savoir depuis le mois de Juin jusqu'en Octobre, quantité d'Ouvriers, même des Laboureurs, quittent leur profession ordinaire pour aller à la pêche; de sorte que quelquefois il n'y a que le Maître & le Second qui soient Matelots. Les bateaux Pêcheurs sont ordinairement équipés de quatre Matelots, y compris le Maître qu'on nomme *Patron*; le Second qu'on appelle *Brigadier*, & deux Matelots, quelquefois

quelquefois au lieu d'un de ces Matelots, on embarque deux Novices. Le Maître & le Brigadier doivent avoir de l'expérience & être de bons Marins ; les autres ſont pour la force & ne ſervent qu'à ramer.

Les bateaux dits *chaſſes-marée*, qui peuvent porter ſix à huit tonneaux, ont quelquefois juſqu'à dix hommes d'équipage ; je crois que les Pêcheurs de Locmaria & Locmaria-ker, ont ſouvent de ces grands bateaux qui ſe font ſuivre par d'autres, qui portent leur poiſſon à terre ; mais la fonction ordinaire de ces chaſſes-marée eſt d'acheter les Sardines que les autres ont pris ; ils les mettent en grenier, les ſaupoudrent de ſel blanc, ou les braillent, comme nous l'avons dit en parlant du Hareng, & tranſportent ces Sardines le plus promptement qu'ils le peuvent à Nantes, à la Rochelle, à Bordeaux ; ainſi ces bateaux courent toutes les côtes pour y vendre leurs Sardines ; ils ſont preſque tous bons voiliers, & font quelquefois tant de diligence, que quand le temps leur eſt favorable, ils ne ſont que vingt-quatre à trente-ſix heures pour ſe rendre de Belle-Iſle à Bordeaux.

Comme les Sardines ſe corrompent promptement, les Pêcheurs ſont obligés d'embarquer du ſel ; ils comptent qu'il leur en faut un demi-minot par chaque millier de Sardines.

§. 5. *Des conditions & engagements des Equipages en Bretagne.*

Les Propriétaires des bateaux les fourniſſent gréés & approviſionnés de tout ce qui eſt néceſſaire, tant pour tenir la mer que pour faire la pêche : les Matelots ne fourniſſent quoi que ce ſoit que leur peine ; tous les frais, les avances & les avaries tombent ſur le Propriétaire du bateau, & les Pêcheurs ont des conditions différentes, ſuivant les lieux : quelques Propriétaires payent les Matelots en argent, les louant pour tout le temps de la pêche ; d'autres, & c'eſt l'uſage le plus ordinaire, leur donnent un tiers du poiſſon qui ſort de l'eau, & le Maître a en outre douze livres de gratification, ce qu'on nomme *le droit de ſillage*.

Dans quelques lieux de la côte de Bretagne, chaque Matelot a un neuvieme du profit de la pêche, les Mouſſes un dix-huitieme : le reſte eſt pour le Propriétaire du bateau. Les uſages ſont différents dans d'autres Provinces, particuliérement en Provence : nous en parlerons ailleurs.

§. 6. *Des Filets pour la Pêche de la Sardine en Bretagne.*

Ces filets ſe font avec de beau fil de chanvre ; quoiqu'il ſoit retors, il n'eſt pas gros, parce qu'il eſt fait de beaux brins & bien filés ; on ne les leſſive point ; au contraire, les Pêcheurs de Sardines tannent leurs filets & même leurs voiles, comme nous l'avons amplement expliqué *I. Partie, II. Section, page* 22, & repréſenté à la Planche VI.

L'eſpece de filet dont on fait le plus d'uſage pour la pêche des Sardines, eſt, comme je l'ai dit, celui qu'on appelle communément *manet*, dont nous avons parlé ſuccinctement *I. Partie, Section II, pag.* 4 ; ces filets ſont une ſimple nappe telle que nous l'avons repréſenté *I. Part. II. Sect. Pl. I. fig. 1 & 2* ; mais il faut que l'ouverture des mailles ſoit proportionnée à la groſſeur des poiſſons qu'on ſe propoſe de prendre ; (*Voy. I. Part. II. Sect.*) car les manets different des ſaines en ce qu'avec les ſaines on raſſemble tout le poiſſon qui ſe préſente à ſon paſſage, & en pliant le filet en deux on le retient, & on le prend en tirant le filet ou ſur le rivage ou au bord des bateaux, au lieu qu'avec les manets, il faut que le poiſſon ſe maille & ſe broque par les ouies ; ſi les mailles ſont trop larges, le poiſſon paſſe au travers ; ſi elles ſont aſſez étroites pour que le poiſſon n'y puiſſe pas introduire la tête, il s'en va & n'eſt pas pris ; il faut donc que l'ouverture de la maille ſoit tellement proportionnée à la groſſeur du poiſſon, qu'il puiſſe y introduire la tête, & que le corps qui eſt plus gros ne puiſſe la traverſer ; alors il eſt pris, non-ſeulement parce que le poiſſon de ſa nature ne peut reculer, mais encore parce que s'il parvenoit à reculer il ſeroit arrêté par les ouies. Ceci bien entendu, comme il y a, ainſi que nous l'avons dit, des Sardines de groſſeurs fort différentes, il faut que les Pêcheurs ayent des manets dont les mailles ſoient de différentes ouvertures, pour employer les uns ou les autres ſuivant la groſſeur des poiſſons qu'ils rencontrent. Ordinairement à la fin de la ſaiſon de la pêche des Sardines, on emploie des manets qui ont les mailles plus ouvertes qu'au commencement.

Voici l'ouverture des mailles des manets dont on fait uſage à Belle-Iſle, que les Pêcheurs nomment tout ſimplement *filets à Sardines*, mais qu'ils diſtinguent par des numéros relatifs à l'ouverture des mailles, qui varient depuis cinq juſqu'à douze lignes d'ouverture en quarré ; ainſi les filets du premier moule ont les mailles de cinq lignes, ceux du ſecond moule de ſept, du troiſieme de huit, du quatrieme de dix, & du cinquieme de douze ; ſi l'on en a de plus petit moule, on les nomme *carabins* ; s'ils ſont de plus grand moule, on les appelle *folles* : on eſt rarement dans le cas d'en faire uſage, à moins qu'on ne ſe trouve dans un banc de Célans ou Célerins, &c. qui ne ſont point véritablement des Sardines. Un bateau complettement muni de tout ce qui lui eſt néceſ-

faire pour la pêche des Sardines, doit avoir des filets de tous ces moules pour choisir ceux dont l'ouverture des mailles peut convenir à la grosseur des poissons qu'il rencontre ; car quoiqu'on puisse dire en général que les plus petites se prennent au commencement de la saison vers les sables d'Olone ou à Royan, de même que les plus grosses à la fin de la saison, depuis Concarneau jusqu'à Brest, néanmoins on tombe quelquefois dans des bancs dont les poissons sont plus gros ou plus petits qu'on ne s'y attendoit, & en ce cas il faut changer de filets.

Les mailles des tessures ou filets à Sardines sont bien plus grandes que celles qui sont permises par l'Ordonnance, puisque quoiqu'il soit permis d'en avoir de quatre lignes en quarré, & de s'en servir en toute saison, il est rare qu'on se serve de celles de cinq lignes, le poisson étant presque toujours trop gros pour s'y mailler ; si les mailles n'avoient que quatre lignes, on ne prendroit que du Meslis, du Nonnat, ou de la Gueldre ; & si elles étoient trop grandes, il ne s'y maillеroit que des Harengs ou des Maquereaux. On peut à ce sujet consulter ce que nous avons dit à l'occasion de la pêche des Harengs.

Nous avons déja prévenu qu'on pense ordinairement que les Sardines pêchées au commencement de la saison, sont fort petites, qu'elles grossissent peu-à-peu, & que celles qu'on prend quand elles commencent à disparoître, sont les plus grosses, ce qui engage à croire qu'elles grossissent dans leur route. Ce sentiment n'est pas dénué de vraisemblance ; néanmoins outre les exceptions que nous avons dit qu'il convient de faire à cette regle générale, on prétend avoir remarqué que les Sardines augmentent toujours de grandeur depuis la Bretagne jusqu'en Espagne, & qu'ensuite vers les côtes de Languedoc & de Provence elles sont plus petites que les moins grosses des côtes du Ponant. Il ne seroit pas naturel de croire que les Sardines d'Espagne & de France diminuassent de grosseur en passant dans la Méditerranée ; on n'oseroit pas dire que ce sont les jeunes Sardines qui viendroient des grosses qui passeroient dans la Méditerranée : ces réflexions ont engagé plusieurs à penser que les Sardines passent de la Méditerranée dans l'Océan, où elles acquiérent de la grosseur. Toutes ces remarques confirment ce que j'ai dit plus haut ; savoir, qu'on n'a rien de certain sur la route que suivent les Sardines. Je reviens aux filets.

Les filets que les Pêcheurs de Marennes & de Brouage tendent pour former leurs courtines, leurs venêts & tournées, dont nous avons parlé *premiere Partie, seconde Section, pages* 86 & *suivantes*, & que nous avons représentés Planches XXV & XXVI, ont leurs mailles, lorsqu'il est question de prendre des Sardines, de sept à huit lignes d'ouverture en quarré, & ils n'en prennent que de grosses.

Chaque filet a ordinairement quinze brasses de longueur sur deux & demie de chûte ; ils sont bordés haut & bas par des ficelles ou ralingues assez menues, qui ont environ neuf lignes de circonférence. Suivant M. Archin, ces nappes de filet, quand elles ne sont point montées sur leurs ralingues, ont quatre-vingt-quinze à cent pieds de long, sur vingt pieds de hauteur, & elles sont réduites à soixante-dix ou soixante-quinze pieds quand elles sont montées sur leurs ralingues ; ainsi on veut que le filet ne soit point tendu sur sa ralingue, comme nous l'avons remarqué en parlant des manets pour la pêche du Hareng.

La ralingue de la tête du filet est garnie de flottes de liege qui sont à environ trois pieds les unes des autres ; on met à de pareilles distances sur la corde du pied du filet, des bagues de plomb qui pesent à peu près deux ou trois onces.

M. le Roy remarque que la corde du pied du filet n'est pas toujours garnie de lest de plomb ; c'est ce que nous avons dit qu'on fait assez souvent pour les manets qu'on emploie pour la pêche du Hareng ; mais comme les filets pour les Sardines sont plus fins que ceux qu'on emploie pour le Hareng, ils pourroient bien ne pas prendre dans l'eau une direction verticale ; c'est pourquoi les Pêcheurs de Camaret mettent aux pieds & aux angles de leurs filets, des cablieres qui font caler le filet, & néanmoins lui permettent un certain balancement que les Pêcheurs regardent comme avantageux pour faire mailler les Sardines. On pêche aussi des Sardines avec des saines ; nous aurons occasion d'en parler ailleurs : nous ferons aussi remarquer que dans des endroits où les Sardines se tiennent entre deux eaux, on ajuste à la tête du filet des bandingues au bout desquelles il y a de grosses flottes de liege qui tiennent des barrils, dont on se sert pour la pêche du Hareng.

§. 7. *Des Saisons où commence la Pêche de la Sardine aux côtes de Bretagne.*

Nous avons déja dit que depuis le Croisic jusques & compris Concarneau, on commence cette pêche à peu près à la fin de Juin, & qu'elle finit en Août ; ce poisson au commencement de la saison est si tendre qu'on ne le peut saler qu'en petits barrils & en saumure ; mais à Audierne, Camaret, Douarnenez, Belle-Isle, le Croisic, elle commence en Juillet & Août ; le poisson est alors plus fort, & on peut le saler en grands barrils pressés ; cependant on m'a assuré que dans la

Baie de Camaret où la mer eſt tranquille, le fort de la pêche eſt en Novembre juſqu'à la mi-Décembre, qu'alors elles ſont groſſes & très-graſſes ; & que paſſé la Baie de Breſt & l'anſe de Bertheaume, on n'en prend plus ſur les côtes de France que par haſard : c'eſt communément en ces endroits que ſe termine la pêche des Sardines. On ne ſera pas ſurpris de ces incertitudes, quand on fera attention aux variétés qui arrivent dans la marche des Sardines.

§. 8. *Maniere de pêcher les Sardines ſur les côtes de Bretagne.*

LES bateaux de pêche étant gréés comme nous l'avons dit, pourvus de rames, de réſure, de filets & de quatre ou cinq hommes, les Pêcheurs partent de grand matin lorſque le temps le permet, pour ſe rendre à l'aube du jour à l'endroit où ils préſument trouver du poiſſon ; quelquefois ce ſera près de terre, d'autres fois juſqu'à 2 ou 3 lieues au large, & ſouvent dans ces parages ils s'établiſſent entre Belle-Iſle & les terres de Quiberon, juſqu'à l'embouchure de la riviere de St. Cado, où les fonds n'ont que huit à douze braſſes d'eau au plus. On remarque en général, que les Sardines ſe plaiſent dans le remoux des courants, à des endroits où l'eau paroît peu agitée, ce que les Pêcheurs appellent *des limes* ; cependant il arrive quelquefois qu'il n'y a pas plus de poiſſon dans ces endroits qu'ailleurs ; en ce cas, ils eſſayent de croiſer la marée. Autrefois les Pêcheurs de Camaret prétendoient qu'il ne falloit mettre les filets à la mer que de baſſe eau, ou lorſque la mer étoit dans ſon plein & étale, jamais à mi-marée ; mais on a reconnu que c'étoit une erreur, & on jette les filets indiſtinctement à toutes les heures du jour.

On verra dans la ſuite que quand on ne fait pas uſage de la réſure, on jette les filets à l'eau la nuit, & que dans des circonſtances on fait caler les filets à différentes profondeurs dans l'eau, au moyen de bandingues à peu près ſemblables à celles qu'on emploie pour la pêche du Hareng, *Pl.* X, *fig.* 2 ; mais il ne s'agit ici que de ce qui ſe pratique ſur la côte de Bretagne.

Lorſqu'un bateau eſt rendu au lieu où il veut pêcher, il amene ſes voiles & quelquefois les mâts, comme on le voit en *A*, *Pl.* XVIII, *fig.* 1 ; deux ou quatre Matelots ſe mettent aux rames, moins pour faire avancer le bateau que pour le tenir le bout au vent ; on ôte le gouvernail, & le Maître ou un Matelot met le filet à l'eau par l'arriere, l'attache au bateau par le bout de la rangue qui porte les lieges ; pendant ce temps l'équipage rame pour que le filet s'étende bien dans l'eau : cette piece de filet qui a, ſi l'on veut, quinze braſſes de longueur, s'étend dans la même direction que le bateau, & les bagues de plomb ou les cablieres qu'on a amarrés aux angles de la ralingue du pied du filet, lui font prendre dans l'eau une ſituation verticale.

Lorſque la piece de filet eſt ainſi miſe à l'eau, on rame mollement, ſeulement ce qu'il faut pour entretenir le bateau dans l'air du vent ; on le laiſſe dériver au gré de la marée de conſerve avec le filet : pendant que l'équipage eſt occupé à ces opérations, un Mouſſe délaye dans de l'eau de mer de la réſure, de ſorte qu'il en forme comme une bouillie claire, le Maître *b*, placé à l'arriere, & ayant auprès de lui un ſilleau rempli de cette bouillie, en prend dans une gamelle ; & avec une cuiller de bois, il en jette de temps en temps des deux côtés du filet, le plus loin qu'il peut ; quelques-uns *c* ne ſe ſervent point de cuiller, ils la jettent à la main ; & ſuivant la direction que prend le filet, on répand quelquefois la réſure par l'avant ; mais ce n'eſt pas l'ordinaire : l'attention que doit avoir celui qui jette la réſure, eſt de la répandre à bas-bord s'il appercevoit le poiſſon à tri-bord, & le contraire, afin que le poiſſon ſoit déterminé à traverſer le filet pour attraper l'appât ; car les Sardines appercevant cet appât, dont elles ſont avides, s'élevent près de la ſurface de l'eau, elles nagent de côté & d'autre pour en attraper, & elles ſe maillent : quand on voit des écailles qui flottent ſur l'eau, on juge que les Sardines ont donné dans le filet.

On en juge auſſi quand on voit que les lieges ſont agités à la ſurface de l'eau, ou encore mieux quand les filets étant chargés de poiſſons, les lieges entrent dans l'eau ; alors on répand abondamment de la réſure, & quelques-uns qui préférent celle de Maquereau, en jettent pour les engager encore mieu à donner dans le filet.

Quand le Patron juge que ſon filet eſt bien chargé de poiſſons, il le releve ; ou bien s'il s'apperçoit qu'il y a beaucoup de Sardines, il ajoute une ſeconde piece de filet qu'il attache à la premiere en épiſſant ou liant enſemble les cordes des lieges des deux pieces de filets, & ordinairement il met une bouée à l'extrémité foraine de la premiere piece de filet, & il attache au bateau la ſeconde piece de filet par la corde des lieges, de ſorte que la piece qu'on a miſe à l'eau la premiere, eſt reculée du bateau de toute la longueur de la ſeconde piece : lorſque le Patron trouve que les Sardines ſont en grande quantité, il met quelquefois juſqu'à cinq pieces de filet les unes au bout des autres, jettant toujours de la réſure à meſure qu'il ajoute de nouveaux filets. On conçoit combien il eſt important que le bateau ſe tienne toujours de bout au vent, pour que les filets ſoient en ligne droite & qu'ils ne s'embarraſſent point les uns

dans les autres ; mais par l'addition de ces pieces de filets, on forme une teſſure de ſoixante-dix ou quatre-vingt braſſes de longueur, qui ſe trouve quelquefois garnie de poiſſons dans toute ſon étendue comme l'étoit la premiere piece.

Quand on juge que le filet eſt bien garni de Sardines, ou lorſqu'on eſt preſſé de gagner la terre pour livrer le poiſſon, ou encore lorſque quelque gros poiſſon vorace qui s'eſt jetté dans les filets les briſe ou fait fuir les Sardines, enfin quand le jour manque, il faut retirer les filets ; & voici comment on fait cette manœuvre.

Quand pour quelque cauſe que ce ſoit, on veut relever les filets, on détache du bateau la piece de filet qu'on a miſe la derniere à l'eau, & on attache une bouée à la ralingue qui porte des lieges, puis le bateau va à la rame chercher la bouée qu'on a miſe au bout de la piece de filet qu'on a jettée la premiere à l'eau, ou au bout forain de la teſſure : car c'eſt ce bout qu'on tire le premier à bord ; & à meſure qu'on y amene le filet, un Mouſſe avec un Novice font ſortir le poiſſon des mailles en ſecouant le filet, & ſuivant de même les unes après les autres toutes les pieces, le poiſſon ſe trouve raſſemblé dans le fond de la chaloupe.

Le filet qu'on a mis le dernier à l'eau ; étant auſſi le dernier qu'on tire à bord, il continue à s'y mailler des poiſſons pendant qu'on leve les premieres pieces, & c'eſt une raiſon pour le haler le dernier.

Il y en a qui ſuivent une autre méthode ; ils retirent une couple de pieces de filets du bout forain de la teſſure, & quand ils en ont ſecoué le poiſſon, ils mettent à l'eau ces filets du côté que le bateau étoit, & ils continuent cette manœuvre juſqu'à ce qu'ils ayent chargé leur bateau ; ou quand ils ont vendu leur poiſſon à des Chaſſes-marée qui les diſtribuent le long de la côte, ils continuent leur pêche juſqu'à la nuit ſans interruption. On a quelquefois vu la pêche donner ſi abondamment, qu'un bateau étant revenu chargé de cinquante milliers de Sardines, a retourné faire une ſeconde pêche ; mais elle n'eſt pas toujours auſſi heureuſe ; il arrive que les bateaux ſont dehors des journées entieres infructueuſement, & après avoir conſommé beaucoup de réſure, ils rentrent ſans avoir preſque de poiſſons ; & le malheur eſt encore plus grand quand des Marſouins ou d'autres gros poiſſons ſe ſont jettés dans les filets, & les ont déchirés.

A l'égard de Guérande, côte de Belle-Iſle, où l'on prend beaucoup de Sardines, les Pêcheurs ſe ſervent de réſure pour attirer le poiſſon, & ils eſſayent de croiſer la marée avec leurs filets ; quelquefois une chaloupe prend juſqu'à vingt-cinq ou trente milliers de Sardines ; mais ces cas ne ſont pas ordinaires : les Sardines fraîches ou ſaupoudrées de ſel ſe répandent par les Chaſſes-marée le long des côtes de Bretagne ; & celles qu'on a ſalées & preſſées ſe tranſportent en Poitou, Aunis, Saintonge, Gaſcogne, le long des côtes d'Eſpagne, à Saint-Sébaſtien, à Alicante, & dans la Méditerranée, en Provence, en Languedoc, juſqu'au Port de Gênes, &c.

Pour donner une idée exacte de la pêche des Sardines en Bretagne, nous nous ſommes particuliérement occupés de la pêche de ce poiſſon à Belle-iſle ; mais nous invitons à conſulter ce que nous avons dit de celle qui ſe fait au Port-Louis & à Lorient, *I. Part. II. Sect. pag.* 106 ; ainſi que les Planches XXXII, XXXVI, & XXXVII. Quoique nous nous ſoyons trouvés au Port-Louis & à Lorient dans la ſaiſon de cette pêche, nous avons fait paſſer ſous les yeux de M. le Roy ce qui eſt rapporté à l'endroit cité, ainſi on peut y avoir confiance.

On croit avoir remarqué que quand les Sardines ne donnent pas abondamment ſur les côtes de Bretagne, on en prend beaucoup dans d'autres Provinces ; ordinairement la pêche commence dans l'Amirauté de Vannes en Juin, & finit en Septembre.

§. 9. *Pêche des Sardines à Quimper, Douarnenez, Tréboul, &c.*

On fait de très-grandes pêches de Sardines dans l'Amirauté de Quimper ; la ſaiſon de cette pêche varie beaucoup ; quelquefois elle commence à la fin de Juillet ou avec le mois d'Août, d'autres fois les premiers jours de Septembre, & elle finit quelquefois au commencement d'Octobre ; ſouvent elle dure juſqu'à la fin de l'année ; & vers la fin de la ſaiſon, on prend des Sardines groſſes comme de moyens Harengs.

On dit qu'aux environs de Douarnenez & de Tréboul, où l'on prend des Sardines qu'on eſtime beaucoup, les chaloupes ſe retirent dans le Port de Pouldavi qui eſt fort bon ; mais les Marſouins qui ſont abondants dans ces parages, font ſouvent bien du tort aux Pêcheurs.

On y prépare des Sardines en ſaumure rouge qu'ils appellent *anchoiſées* ; ils les mettent dans des futailles où il y a eu du vin de Bordeaux, & les expédient pour les Ports du Levant, où on les met en petits barils pour les envoyer à Beaucaire. Depuis qu'on ſait leur donner cette préparation en Bretagne, elles ont beaucoup augmenté de prix.

A Douarnenez les Sardines qui ſont fort groſſes ne paroiſſent qu'au mois de Novembre, même en Décembre, à peu près dans le temps que les Harengs quittent les côtes de Normandie & de Picardie ; on en trouve aſſez fréquemment dans les manes confondus avec les Célans & Célerins.

Dan

Dans l'Amirauté de Breſt, on a quelquefois pris juſqu'à douze cents tonneaux de Sardines ; mais d'autres années, on n'en prend pas cent : les Sardines y ſont groſſes, & y arrivent ordinairement dans le même temps qu'à Douarnenez.

§. 10. *Pêche des Sardines à Saint-Jacut & à Saint-Caſt.*

On pêche chaque année au mois d'Août, de la vraie Sardine à Saint-Jacut & à Saint-Caſt ; on prétend à Breſt, que les limites de la Sardine du côté du Nord, ſont l'Iſle de Bas ſous Morlaix ; cela eſt généralement vrai : cependant ce poiſſon ſemble avoir étendu ſes limites ; car depuis le ſiege de Belle-iſle, au mois de Juin 1761, il s'en montre toutes les années une quantité à Lannion, dont une partie remonte la riviere juſqu'à la Ville & au-deſſus ; il en vient tous les ans depuis cette époque, un nombre ſuffiſant pour en faire manger à tout le monde à dix lieues à la ronde, pendant trois ſemaines, & à grand marché : cependant M. Guillot me marque qu'on n'en prend point aſſez pour en approviſionner le Pays, ni pour mettre les habitants dans le cas d'y établir des preſſes. Néanmoins les Pêcheurs ont fait faire à Saint-Malo des filets dont ils ſe ſervent utilement ; deſorte qu'on eſtime aujourd'hui que cette pêche occaſionne par an un commerce de vingt mille livres ou environ.

Article Cinquieme.

Vente de la Sardine fraîche en Bretagne.

Les Sardines fraîches ſont un mêts très-délicat, d'un goût excellent & fort recherché ; mais elles ne conſervent pas longtemps leur bonne qualité ; & à dire vrai, il n'y a que ceux qui ſont à portée des Ports où on les pêche, qui les mangent excellentes ; on eſſaye néanmoins d'en tranſporter de fraîches ; on en porte dans des hottes à de petites diſtances, & des Chaſſes-marée en forment des paniers, comme nous avons dit qu'on faiſoit les Harengs, *Pl.* IX, *fig.* 4, & les portent à dos de cheval dans des Villes peu éloignées ; mais quelque diligence qu'ils faſſent, elles ont ſouvent perdu de leur qualité : on a eſſayé d'en envoyer à Paris par la poſte, en les renfermant dans des boëtes de fer blanc ; mais elles ſont ſouvent arrivées fort mauvaiſes, & celles qu'on diſoit être bonnes, me paroiſſoient très-médiocres & bien différentes de celles que j'avois mangées au bord de la mer.

On m'a aſſuré qu'on pouvoit en conſerver de très-bonnes pendant une quinzaine de jours, quand après les avoir fait cuire, on les mettoit dans des boëtes de fer blanc étant recouvertes de toute part avec du beurre fondu.

Outre les Sardines qu'on conſomme fraîches le long des côtes où s'en fait la pêche, les Bretons en envoient beaucoup de ſaupoudrées de plus ou moins de ſel, ſuivant l'éloignement des lieux où on ſe propoſe de les tranſporter ; quelquefois on les prépare à demi-ſel, & on les nomme *vertes* ; alors elles ſont braillées comme nous avons dit qu'on faiſoit les Harengs. Les bateaux Chaſſes-marée tranſportent ces Sardines ainſi ſaupoudrées de ſel à Nantes, à la Rochelle, à Bordeaux, & les vendent ſous le nom de *Sardines de Royan*, parce que les Sardines qu'on pêche à Royan ont la réputation d'être excellentes ; ils oſent de plus aſſurer que ces Sardines ſaupoudrées de ſel ſont meilleures que ſi elles étoient fraîches & point du tout ſalées ; mais les connoiſſeurs ne ſont pas la dupe de ce que diſent les Pêcheurs.

J'ai mangé à Rochefort de ces Sardines ſaupoudrées de ſel, qu'on vendoit comme étant de Royan ; elles étoient groſſes, & venoient probablement de Bretagne. Je parlerai ailleurs des vraies Sardines de Royan ; mais ces prétendues Sardines de Royan n'approchoient point du tout de la bonté de celles que j'avois mangées ſans ſel & au ſortir de l'eau.

Je ne diſſimulerai cependant pas que M. Archin, Commiſſaire de la Marine à l'Orient, qui eſt à portée de manger des Sardines très-fraîches, m'écrit que ſans nier ce que je dis des Sardines qui n'ont point été ſalées, cependant par l'habitude où l'on eſt à l'Orient, de les manger un peu pénétrées de ſel, on trouve celles qui ſont entiérement fraîches, mollaſſes & fades ; on veut qu'elles ayent été deux ou trois heures dans le ſel. Ce ne ſont point les Pêcheurs qui les ſaupoudrent de ſel ; mais ceux qui les tirent des bateaux ne perdent point de temps pour leur donner cette préparation ; & M. Archin ajoute qu'après les Sardines de Royan, c'eſt à Hennebon qu'on mange les meilleures : or Hennebon eſt éloigné du Port-Louis de trois petites lieues ; les Poiſſonnieres qui achetent les Sardines au Port-Louis, partent auſſi-tôt qu'elles les ont ſaupoudrées de ſel ; & ayant leurs paniers ſur la tête, elles ſe

rendent toujours courant à Hennebon en moins de deux heures ; & au moyen des ſecouſſes que ces Sardines éprouvent dans le tranſport, elles prennent un degré de ſel qu'on ne peut attraper lorſqu'on les ſale au Port-Louis, ſans leur donner cette eſpece d'agitation. Quoi qu'il en ſoit, ces Sardines ont la réputation d'être beaucoup meilleures que les fraîches ; peut-être, dit M. Archin, que la préférence qu'on leur accorde vient de ce qu'on a contracté l'habitude du goût relevé que leur procure le ſel.

Aureſte, le détail & le tranſport des Sardines fraîches, à des endroits un peu éloignés, ſe fait préciſément comme ce que nous avons dit en parlant du Hareng ; mais la vente des Sardines fraîches ou ſalées en vert, n'eſt pas, à beaucoup près, d'une auſſi grande importance que celle des Sardines ſalées, qui fourniſſent une branche de commerce, ſoit dans l'intérieur du Royaume, ſoit chez l'Etranger ; de ſorte que cette ſaline eſt intéreſſante, quoique moins conſidérable que celle du Hareng : elle forme de bons Matelots, elle ſubvient à la ſubſiſtance d'un grand nombre de pauvres gens de tous états, ſoit par la fabrication des futailles, ſoit par la main d'œuvre qu'exige leur préparation : nous allons le faire appercevoir en parlant des différentes façons de ſaler ce poiſſon.

Article Sixieme.

De la préparation des Sardines en Bretagne.

Dans les endroits où l'on pêche beaucoup de Sardines, il y a des Marchands Saleurs qui achetent & préparent les poiſſons que leur apportent les Pêcheurs ; & en outre les Propriétaires des chaloupes préparent les Sardines que leur livrent leurs Pêcheurs *a*, *Pl.* XIX, *fig.* 1 ; les uns & les autres établiſſent au bord de la mer des corps de logis quelquefois aſſez grands ; ſouvent ce ne ſont que de petits magaſins au rez-de-chauſſée, qu'ils nomment *preſſes à Sardines*, dans leſquels ils reçoivent les poiſſons que leur apportent les Pêcheurs, & où ils ont ce qui leur eſt néceſſaire pour les préparer ; ſavoir, des pelles ſervant à répandre le ſel comme pour le Hareng *f*, *Pl.* XIV, *fig.* 1 ; des bailles *AB*, *Pl.* XVIII, *fig.* 3 ; des corbeilles *c d*, *Pl.* XIV & XVIII, pour tranſporter les Sardines ; des baguettes *h*, ou ainettes, *Pl.* XIV, pour les enfiler par la tête ; des faux-fonds *a*, *Pl.* XIV ; une bonne proviſion de ſel, des barrils, des preſſes, *Pl.* XIX, *fig.* 3 ; il faut auſſi qu'ils ayent du vin pour faire boire ceux qui apportent le poiſſon ; celui qui manqueroit à cet uſage ne verroit guere de Pêcheurs arriver chez lui.

A meſure que les Pêcheurs apportent du poiſſon, on leur donne un cachet ou un numéro par chaque millier de Sardines qu'ils fourniſſent, pour les payer enſuite au prix courant de chaque preſſe.

Il y a dans les preſſes ſept à huit femmes & des hommes, qui donnent aux Sardines à peu près les mêmes préparations que nous avons dit qu'on donnoit aux Harengs ſalés en blanc. Ordinairement on fait avec ces Ouvriers & Ouvrieres, des conventions pour la durée de la Pêche, & on les paye lorſqu'elle eſt faite.

Indépendamment des Sardines qui ſe vendent fraîches, on en prépare ſur les côtes de Bretagne, de Poitou, d'Aunis, &c. de différentes façons ; ſavoir, en vert, en maleſtran, en pile, en ſaumure dans de petits barrils, en daube, & de fumées ou ſauries : nous allons en parler dans autant de Paragraphes particuliers.

§. 1. *Préparation des Sardines en vert.*

Nous avons déja dit que les Sardines ſe corrompent promptement, & qu'il convenoit de les mettre au ſel au ſortir de l'eau ; ainſi pour peu que les Pêcheurs ſoient éloignés de leur Port, ou retenus trop longtemps à la mer pour ne pouvoir livrer promptement leur poiſſon, ils ſaupoudrent deſſus du ſel ; en cet état, ils en vendent comme nous l'avons déja dit, le long des côtes, à peu près comme celles qui ſont fraîches ; ou bien ils les portent aux preſſes : c'eſt cette premiere préparation que les Pêcheurs de Hareng nomment *braillés*, & que ceux de Sardines nomment *ſalés en vert* ; de ſorte qu'ils livrent aux preſſes les Sardines les unes entiérement fraîches, d'autres plus communément ſalées en vert.

§. 2. *Des Sardines ſalées en grenier.*

On ſale auſſi des Sardines en grenier comme les Normands font la Morue à Terre-neuve ; pour cela on en forme des tas mettant du ſel entre chaque lit ; quand elle ont pris ſel & rendu leur eau, on défait le

tas, & on en fait de nouveaux, ſaupoudrant un peu de ſel entre chaque lit; enfin on les tranſporte au lieu de la vente, ou en barils ou dans des paniers; mais on ſuit peu cette méthode, parce que, outre que ces Sardines ſont âcres & deſſéchées, les Commis des Gabelles leur ôtent tant de ſel en les paſſant dans des cribles, qu'elles ſe gâtent. Je vais détailler les préparations qu'on leur donne dans les fabriques, & je commence par celle qu'on appelle en *maleſtran*.

§. 3. *De la préparation qu'on nomme* maleſtran.

M. le Roy, Commiſſaire de la Marine, conjecture que le terme *maleſtran*, *malaſtran* ou *maleſtron*, peut venir de Maelſtrand, Ville de Norwege, où l'on pêche beaucoup de Harengs, & d'où l'on a peut-être adopté une façon de les préparer approchante de celle que nous allons décrire.

Quand les Pêcheurs veulent donner cette préparation aux Sardines, ils les mettent dans des paniers à claire-voie qui peuvent contenir deux cents poiſſons, & après les avoir plongés pluſieurs fois dans l'eau de la mer pour laver les Sardines, ils les portent au magaſin, où étant rendus, on les met dans des barrils bien foncés en répandant du ſel ſur chaque lit; quoiqu'on n'y ajoute point d'eau, au bout de deux ou trois jours les Sardines ſont à flot dans leur ſaumure, & quinze jours après elles ſont aſſez ſaumurées pour être miſes en preſſe.

J'ai dit expreſſément qu'il faut que les barriques ou barrils ſoient bien étanches; j'ajoute qu'il eſt important que les douves n'ayent point d'aubier, parce que ſi la ſaumure s'écouloit, le poiſſon ſe gâteroit; au lieu que quand la ſaumure ſe conſerve, le poiſſon peut reſter très-longtemps dans les barriques ſans ſouffrir aucune altération.

Quand on veut mettre les Sardines en preſſe, on commence par en embrocher un nombre par les ouies & la bouche dans de petites baguettes, comme nous avons dit qu'on faiſoit les Harengs qu'on veut ſaurir; les femmes prennent ces petites baguettes chargées de Sardines trois à la fois; elles les plongent pluſieurs fois dans la ſaumure pour les laver, puis elles les tirent de la broche & les rangent ou les paquent avec ſoin dans une nouvelle barrique défoncée d'un bout & percée de pluſieurs trous au fond d'en bas, pour que l'huile puiſſe s'écouler; on place cette barrique ſur deux chantiers, ſous une preſſe établie auprès d'un des murs du magaſin *A*, *Pl.* XIX, *fig.* 3: ces preſſes conſiſtent en un levier dont une extrémité entre dans un boulin pratiqué dans le mur à trois pieds & demi ou quatre pieds du terrein; le milieu poſe ſur un faux-fond qui a ſept à huit pouces d'épaiſſeur, & qui porte ſur le poiſſon qu'on a rangé dans la barrique; à l'autre extrémité du levier, on attache un plateau de balance ſur lequel on met plus ou moins de poids ſuivant qu'on veut preſſer plus ou moins le poiſſon; on peut encore augmenter la preſſion en approchant le plus qu'il eſt poſſible les barrils du mur, ou en alongeant la partie du levier où ſont les poids: de temps en temps on met des cales de bois dans le boulin au-deſſus du levier, pour que ſon extrémité où ſont les poids, ne s'incline pas trop; on met auſſi quelquefois de petits bouts de membrure entre le faux-fond & le levier, pour ſuppléer à l'affaiſſement du poiſſon. On arrange donc réguliérement le poiſſon dans le barril, pour que la preſſion ne le déforme pas, & on met entre le poiſſon & le faux-fond, une couche de fougere pour que le faux-fond n'écorche pas les Sardines du dernier rang.

On remplace à différentes fois le vuide que la preſſion a fait dans la barrique, & le remplacement va aſſez ſouvent à un tiers de ce qu'elle contient.

Au bas de la barrique ſont, comme je l'ai dit, pluſieurs trous par leſquels coulent l'huile & la ſaumure que la preſſion fait ſortir du poiſſon; le plancher étant incliné forme entre les chantiers un ruiſſeau ou une eſpece de gouttiere par laquelle l'huile ſe rend dans une futaille ou une citerne où s'amaſſe auſſi la ſaumure, ſur laquelle l'huile nage, & où on la ramaſſe pour l'entonner dans des barrils. Les Sardines graſſes rendent plus d'huile que les maigres; mais on eſtime ordinairement que quarante barrils de Sardines en fourniſſent un d'huile: il eſt bon que cette huile s'écoule peu à peu, c'eſt pourquoi une barrique eſt ordinairement dix à douze jours en preſſe; néanmoins on pourroit, ſans beaucoup d'inconvénients, précipiter la preſſion en augmentant les poids ou en alongeant le levier. Le plus ſouvent les Pêcheurs qui travaillent pour leur compte vendent leurs Sardines fraîches ou ſalées en vert, à des Fabriquants qui ſe chargent de leur préparation. Quand les femmes qui font ordinairement ce travail, ne ſe ſont pas louées pour la ſaiſon, elles ſont payées par barrils, plus ou moins ſuivant les différentes circonſtances.

Lorſque les Pêcheurs préparent eux-mêmes les Sardines qu'ils ont pêchées, ils ſe contentent ordinairement d'une préparation moins recherchée qu'on appelle en *pile*; nous allons la décrire.

§. 4. *Préparation des Sardines en Pile.*

Les Pêcheurs *Pl.* XIX, *fig.* 1, portent les Sardines dans les magaſins ſans les

laver ; ſitôt qu'elles y ſont rendues, des femmes les ſaupoudrent d'un peu de ſel, enſuite elles les arrangent en pile; & quelquefois elles n'en font qu'une pour tout le poiſſon d'une pêche ; alors ces piles ont 4 ou 5 pieds de hauteur, & la baſe eſt plus ou moins grande, ſuivant la quantité de poiſſon que la pêche a fourni ; d'autres fois, ſuivant la fantaiſie de celles qui le préparent, elles font les piles peu épaiſſes pour que le ſel les pénétre mieux, & parce que quand les piles ſont très-groſſes les Sardines de deſſous ſont écraſées par le poids de celles qui ſont deſſus. On appuie ordinairement ces piles le long d'un mur ; & en les formant, on met alternativement une couche de ſel & une de Sardines, qu'on arrange de maniere que les têtes d'une couche répondent aux queues de celles de deſſous ; par cette attention les couches de Sardines ſont moins ſujettes à s'écrouler & plus unies ; pour cette raiſon on peut diſtribuer le ſel plus également : on laiſſe les piles en cet état juſqu'à ce qu'on juge que le poiſſon eſt bien pénétré de ſel, ce qu'on reconnoît à la ſoupleſſe qu'il acquiert : il faut plus de temps pour les groſſes que pour les petites Sardines, & ſuivant la qualité du ſel, il faut les laiſſer plus ou moins de temps en pile.

Quand on juge qu'elles ont pris aſſez de ſel, on les embroche dans des baguettes comme le maleſtran, & on en charge des civieres dont le fond eſt couvert d'une natte de paille ; elles mettent toutes les têtes en dehors : les femmes les portent au bord de la mer où elles les lavent, pour cela elles ſaiſiſſent par les deux bouts trois de ces baguettes, elles les plongent & les agitent dans l'eau ; les Sardines ainſi lavées doivent être blanches comme de l'argent ; on les reporte au magaſin ſur les civieres ; quand elles ſont égouttées, on les paque ou arrange dans les barrils, & on les preſſe comme le maleſtran : toutes ces opérations ſont repréſentées *Pl.* XIX, *fig.* 2.

Il faut ordinairement pour faire une barrique de Sardines preſſées, la charge de quatre civieres, plus ou moins, ſuivant la groſſeur du poiſſon. Ces barrils ſont de bois de hêtre, à peu près de la jauge d'un tiercon de Bordeaux ; ils ont peu de bouge, & étant pleins ils peſent ordinairement trois cents à trois cents dix livres.

Les Sardines bien préparées de l'une ou l'autre façon, ſe conſervent bonnes ſept à huit mois ; après ce temps, elles déchoient beaucoup & ranciſſent ſur-tout dans les pays chauds. Les pauvres gens brûlent l'huile qu'on en retire ; on s'en ſert auſſi pour les radoubs des chaloupes, & on en vend aux Corroyeurs, qui s'en ſervent comme de l'huile de Baleine, pour la préparation de leurs cuirs.

Le prix d'une barrique d'huile eſt depuis trente juſqu'à quarante livres : à la fin de la pêche, quand les Sardines ſont groſſes, il y a des Saleurs qui marquent au feu combien il y en a dans chaque barril ; en ce cas on les vend au nombre.

Les Sardines preſſées doivent, pour être réputées bonnes, être fermes, blanches & claires, d'une groſſeur médiocre ; les petites qui ſont excellentes à manger fraîches, ne ſont pas eſtimées lorſqu'elles ſont preſſées ; quand elles ſont d'une bonne groſſeur, il en entre environ ſix mille dans chaque barril.

§. 5. *Remarques de M. le Roy, ſur les deux manieres de préparer les Sardines décrites dans les Paragraphes précédents.*

Le but principal de ces deux préparations, eſt de tirer l'huile des Sardines que l'on preſſe, non pas tant pour le profit qu'on trouve à la vendre aux Corroyeurs, que pour retirer des Sardines une ſubſtance qui rancit & gâte le poiſſon ; car on remarque que les Sardines qu'on ne preſſe pas aſſez, ſe gâtent bien plutôt que les autres.

La préparation en maleſtran qui occaſionne plus de main-d'œuvre, procure deux avantages ; le moins conſidérable eſt qu'on retire plus d'huile, parce qu'il s'en perd avec la ſaumure lorſqu'on les met en piles ; au lieu qu'à la préparation en maleſtran, l'huile paſſe avec la ſaumure, & elle s'en ſépare en ſéjournant dans les citernes où on la recueille avec ſoin ; l'autre avantage, qui eſt plus conſidérable, eſt qu'on emploie moins de ſel, que les Sardines ſont mieux dégraiſſées, qu'elles ſont plus blanches, & en état de ſe conſerver plus long-temps ſans jaunir, ce qui les rend plus Marchandes : les Sardines que les Pêcheurs préparent en piles, jauniſſent au bout de trois ou quatre mois, & ſe gâtent aſſez promptement ; la principale cauſe de ce dépériſſement vient de ce que l'économie les engage à ſe ſervir, pour paquer, du même ſel qu'ils ont d'abord répandu ſur leur poiſſon ; & en outre, pour conſerver la groſſeur de leur poiſſon, afin qu'il en tienne moins dans les barrils, ils les preſſent peu, & les laiſſent chargés de l'huile qui les corrompt. Je ne parle pas de ceux qui ont la mauvaiſe foi de mettre au milieu des barrils, des poiſſons mal conditionnés ; ces défauts ne ſe rencontrent pas aux Sardines que préparent les bons Fabriquants, qui, pour conſerver leur réputation, appoſent à chaud leur marque ſur les barrils qui ſortent de leur fabrique ; & il ſeroit à déſirer que tous ceux qui font des barrils de Sardines, fuſſent obligés de mettre leur marque, afin qu'on pût obtenir des dédommagements de ceux qui vendent de mauvaiſe marchandiſe.

Autrefois

Autrefois on préparoit toutes les Sardines en pile ; on prétend que c'eſt à Concarneau qu'on a commencé à les préparer en maleſtran, & cette méthode eſt maintenant aſſez généralement adoptée par les Fabriquants ; néanmoins en apportant pour la préparation en pile toutes les attentions convenables, il ſeroit poſſible de faire de bonnes Sardines, qui, pour les raiſons que nous allons rapporter, pourroient, dans certains cas, mériter la préférence ſur celles préparées en maleſtran : pour le faire appercevoir, il faut remarquer qu'il y a des Provinces où le peuple eſt dans l'uſage de manger les Sardines crues, telles qu'on les tire des barrils, comme on fait les Anchois en Provence ; ces Provinces ſont l'Aunis, la Saintonge, la Guienne, & d'autres pays de vignoble ; ceux-là donnent la préférence aux Sardines préparées en Maleſtran.

Mais à Saint-Malo & dans les Provinces telles que la Normandie, la Flandre, où le peuple ne boit point de vin, on ne mange les Sardines que cuites, & alors on préfere celles qui ont été préparées en pile ; parce que celles qui ont été préparées en maleſtran, ne peuvent ſoutenir le feu, elles ſe ſéparent par morceaux ; d'où il ſuit qu'il eſt avantageux de préparer les Sardines, les unes en maleſtran & les autres en pile. M. le Roy le prouve par une expérience que je vais rapporter.

En 1769 la pêche des Sardines ayant été très-abondante à Concarneau, comme on en avoit beaucoup préparé en maleſtran, on riſqua d'en envoyer à Saint-Malo, où n'en trouvant point le débit, on fut obligé de les faire paſſer dans la Méditerranée, & comme celles qui avoient été préparées en pile furent préférées, pluſieurs Saleurs qui avoient coutume d'en préparer beaucoup en maleſtran, ont depuis préparé en pile une partie de leurs Sardines, d'autant plus volontiers que celles qui ont été bien préparées de cette façon peuvent ſuppléer au maleſtran, au lieu que le maleſtran ne peut remplacer les Sardines en pile dans les endroits où on les mange cuites.

6. *De la Préparation des Sardines en ſimple ſaumure qu'on nomme* Anchoiſées.

Comme les petites Sardines qu'on prend au commencement de la pêche ne rendroient pas d'huile, & comme elles ſe réduiroient en pâte ſous la preſſe à cauſe de leur grande délicateſſe, on les met ſimplement en ſaumure dans de petits barrils ; pour cela on fait une ſaumure très-forte, on en met dans les barrils juſqu'au tiers, & on acheve de les remplir avec des Sardines très-fraîches & de la ſaumure dans laquelle on délaye du brun rouge réduit en poudre très-fine, pour leur donner l'air d'Anchois ; on laiſſe les barrils au ſoleil pendant quinze jours, les rempliſſant tous les jours avec de nouvelle ſaumure.

On envoie ces Sardines à la foire de Baucaire, où elles ſe vendent, pour la plupart, comme Anchois. Je n'inſiſterai pas davantage ſur cette préparation, parce que je ſerai obligé d'y revenir, lorſque je parlerai des Anchois : je vais donc parler des Sardines qu'on met en daube.

§. 7. *Des Sardines en daube.*

M. Celoron m'écrit du Conquet qu'on peut conſerver pendant un mois des Sardines dans le beurre, de ſorte qu'elles ſont preſque auſſi bonnes à manger que ſi elles étoient fraîches.

Pour cinquante Sardines on emploie une livre de beurre frais qu'on fait fondre, quatre onces de ſel, une once & demie de poivre fin, & un peu de muſcade ; quand le beurre eſt fondu, prenant garde qu'il ne rouſſiſſe, on le laiſſe aſſez refroidir pour qu'en trempant les Sardines dedans, elles en ſortent couvertes ; en cet état on les arrange dans un pot de grès ; on fait un peu réchauffer le beurre qui reſte, qu'on verſe ſur les Sardines de façon qu'elles en ſoient entiérement couvertes, & on bouche le vaſe, le plus exactement qu'on le peut, avec du liege ; quand on veut les apprêter, on les tire du beurre.

§. 8. *Des Sardines ſauries.*

Autrefois on fauriſſoit beaucoup de Sardines, maintenant on les ſale preſque toutes, comme nous l'avons expliqué.

Les fauriſſeries de Sardines, *Pl.* XVIII, *fig.* 2, ſont plus petites, mais, à cela près, peu différentes de celles des Harengs.

On ſale à terre les Sardines en grenier, en les arrangeant de tête & de queue en tas ; on répand du ſel entre chaque lit, à peu près comme on fait pour celles qu'on prépare en pile ; on les laiſſe ainſi pendant deux ou trois jours au plus ; on emploie, autant qu'on le peut, du ſel qui ait deux ou trois ans de ſaunage, parce que les ſalines en ſont moins âcres. Lorſque les poiſſons ont pris ſel, on les enfile dans des baguettes, comme quand on veut les mettre en preſſe ; on les lave dans de l'eau de mer, puis dans de l'eau douce ; & quand elles ſont égouttées, on les pend dans la fauriſſerie ; on les y laiſſe s'égoutter pendant vingt-quatre heures ; enſuite on allume les feux, qui durent ſept à huit jours quand l'air eſt ſec, & dix à douze ſi l'air eſt humide.

On fait le feu avec des copeaux de chêne, qu'on prend chez les Tonneliers, les Menuiſiers, & on le couvre de cendres d'ajoncs, pour

qu'il faſſe de la fumée & point de flamme. Le lieu où l'on fait cette préparation, eſt un cellier au rez de chauſſée, dont un manteau de cheminée occupe preſque toute la largeur; c'eſt ſous ce manteau qu'on pend les Sardines. On ne ſaurit guere de Sardines en France; celles à qui on donne cette préparation, ſont les groſſes qu'on prend à la fin de la ſaiſon; cependant les Matelots en ſauriſſent ou boucanent pour leur proviſion pendant l'hiver.

Après avoir expoſé la pêche des Sardines qu'on fait en Bretagne, & les préparations qu'on leur donne, je vais dire quelque choſe du commerce qu'on en fait.

Article Septieme.

Du Commerce que les Bretons font de leurs Sardines.

La pêche des Sardines eſt, comme nous l'avons dit, beaucoup plus abondante certaines années que d'autres; néanmoins elle fournit un objet intéreſſant de commerce, quoique moins conſidérable que celui du Hareng. Les Bretons ſont ceux de tous les Ports du Ponant, qui en font le commerce le plus conſidérable; auſſi les Marchands de Belle-Iſle n'en ont, pour ainſi dire, pas d'autre; on eſtime que le produit de cette pêche peut aller à trente-cinq ou quarante-mille barrils, qui peuvent contenir chacun cinq à ſix mille Sardines quand elles ſont petites, & la moitié moins quand elles ſont groſſes: les barrils d'Audierne contiennent un cinquieme de plus que ceux de Camaret; ceux de Belle-Iſle, de Concarneau, de Groys, du Croiſic, ſont encore un peu plus grands: tout ceci eſt un à peu près, mais qui s'éloigne peu de la vérité; & pour faire appercevoir que cette pêche fait un objet digne d'attention pour les lieux où on la pratique, & qu'elle contribue à la ſubſiſtance d'une bonne partie du peuple, il ſuffit d'obſerver que dans le quartier de Camaret & dans celui du Port-Louis, on arme toutes les années 500 bateaux pour la pêche des Sardines.

Les Chaſſes-marée en tranſportent de fraîches, à dos de cheval, dans les terres, à des diſtances aſſez conſidérables des endroits où on les a pêchées; les bateaux qu'on nomme *chaſſes-marée*, dont nous avons parlé, en diſtribuent beaucoup plus le long des côtes, de ſalées à demi-ſel ou en vert; mais cette vente, quoique conſidérable, n'égale pas celle des ſalines qu'on met en barrils; car il y a pluſieurs départements où l'on en ſale plus des trois quarts: il eſt vrai que la vente des Sardines ſalées n'eſt pas toujours également avantageuſe; elle l'eſt ſur-tout quand la pêche des Harengs, des Morues & des Saumons, a été peu abondante.

Preſque toutes les Sardines qu'on prépare en maleſtran, s'envoient depuis Nantes juſqu'à Bayonne, à la Rochelle, à Bordeaux, &c. d'où elles ſe diſtribuent en Guienne, en Gaſcogne, en Languedoc & dans le Lyonnois; les Malouins en chargent beaucoup pour Bilbao, la côte d'Eſpagne & toute la Méditerranée, où la vente en eſt avantageuſe quand la pêche de ce poiſſon n'a pas réuſſi dans ces Provinces; & ſuivant différentes circonſtances, ils en tranſportent aux Iſles Canaries, à Madere, le long des côtes de Galice, à Gênes, à Livourne & dans pluſieurs Ports du Levant, d'où l'on rapporte en échange des huiles, du ſavon, des raiſins ſecs, de la ſoude, différents vins de liqueurs & autres denrées de bonne conſommation.

On n'en tranſporte point ou peu dans les Provinces qui ſont en deçà de la Loire, où l'on fait un grand uſage du Hareng & du Maquereau.

Le bénéfice que les Marchands peuvent tirer de ces ſalines eſt très-incertain, parce que les bancs de Sardines donnent tantôt ſur une côte & d'autres fois ſur une autre; en outre le profit dépend de la rareté des autres ſalines, Harengs, Morues, Saumons, Maquereaux, &c. ce qui fait que, certaines années, les Sardines ſe vendent quatre fois plus que d'autres. Nous parlerons dans la ſuite, des ſalaiſons qui ſe font ſur les côtes de la Méditerranée. Quelques Particuliers ont tenté d'envoyer des barrils de Sardines dans nos Colonies, une partie ſe ſont gâtées, & le reſte a été d'un médiocre débit. Je dirai quelque choſe des Pêches qui ſe font dans différents Ports de l'Océan; mais pour éviter les répétitions, je ferai le plus court qu'il me ſera poſſible.

Article Huitieme.

Pêche des Sardines ſur les côtes d'Angleterre.

Les Sardines ſe montrent en aſſez grande quantité ſur les côtes occidentales de Devon & de Cornouaille, auxquelles elles apportent beaucoup de profit.

Elle dure depuis le commencement d'Août juſqu'au mois de Novembre; on prétend qu'elles ſont attirées dans les bayes par un petit poiſſon qu'on nomme *Britt* en Anglois, & qu'elles pourſuivent pour s'en nourrir.

Quoi qu'il en ſoit, elles arrivent avec la marée, & elles nagent ſi près de la ſurface de l'eau, qu'elles y forment un bouillon qu'on apperçoit d'aſſez loin; on les pêche de deux façons différentes.

Les uns, quand ils apperçoivent un banc conſidérable de Sardines qui ſe dirigent pour entrer dans une baye, vont à leur rencontre avec un grand manet, en refoulant le courant de la marée: il s'échape ſans doute beaucoup de Sardines autour du filet; mais celles qui donnent dedans, ſe maillent & ſont priſes.

On reproche à cette façon de pêcher, qui eſt en uſage en beaucoup d'endroits, d'effaroucher beaucoup de poiſſons qui ne ſe maillent pas; & que ceux qui ſont pris, ſont ſouvent bleſſés.

L'autre façon de pêcher eſt avec une ſaine qui a quelquefois cinq à ſix cents braſſes de longueur; elle eſt dirigée par trois ou quatre petites barques, dans chacune deſquelles il y a ſix hommes qui ſe reglent, pour tendre leur filet, ſur les ſignaux que leur donnent des hommes qui reſtent à terre ſur un lieu élevé, & qui apperçoivent aux ondulations de la mer, les bancs de poiſſon; & pour ſe faire entendre, ils conviennent de ſignaux qui indiquent à ceux qui ſont dans les bateaux de quel côté ils doivent ſe porter; ils font une enceinte pour envelopper le plus qu'ils peuvent de poiſſon, puis ils rapprochent les bouts du filet pour le tirer à terre, lorſque le rivage le permet; ſinon ils plient le filet dans ſa hauteur, & le tirent dans les bateaux avec le poiſſon, & pendant que quelques barques ſont occupées à tendre le filet, d'autres ſe portent de côté & d'autre, & battent l'eau avec leurs avirons pour engager le poiſſon à ſe porter dans l'enceinte que forme la ſaine, *Pl.* XX, *fig.* 1.

Quand on a pris beaucoup de Sardines, on les paque, comme nous l'avons expliqué; & on en trouve un débit avantageux en Eſpagne, en Italie & au Levant.

Article Neuvieme.

Pêche des Sardines dans l'Amirauté de Marennes en Saintonge.

Quelquefois les bancs de Sardines donnent abondamment à la côte de Saintonge; alors les Pêcheurs ſortent avec leurs chaloupes qui ont vingt-ſix pieds de longueur totale, ſix pieds quatre pouces de largeur; la maîtreſſe varangue eſt ronde & ſans acculement; le creux eſt de trois pieds quatre pouces; elles portent deux petits mâts, le grand eſt au milieu, & celui qu'on nomme *de miſaine*, eſt à deux pieds de l'étrave.

Leurs filets ne ſont ni des manets, ni des ramaux, mais des ſaines de quarante braſſes de longueur, faites d'aſſez gros fils; les mailles au milieu, dans une étendue de neuf braſſes, n'ont que trois lignes d'ouverture en quarré, aux extrémités elles en ont ſix, à peu près, comme les filets qu'on emploie à Terre-Neuve pour prendre les Capelans, & que nous avons repréſentés *II. Partie*, *I. Section*, *Planche* XIII, *fig.* 1.

La tête du filet eſt garnie de flottes de liege, le pied eſt bordé d'une groſſe corde qui ſert de leſt.

Les Pêcheurs enveloppent, autant qu'ils le peuvent, les bouillons ou bancs de Sardines avec leur ſaine, & tirent les filets à terre, *Pl.* XX, *fig.* 1; ainſi ils n'emploient point de réſure, & le poiſſon ne ſe maille point.

La ſaiſon de cette pêche eſt ſouvent depuis le mois de Juin juſqu'à la fin d'Août; mais elle eſt incertaine, de ſorte que quelquefois les Sardines paroiſſent en Juin, & d'autres fois en Août; malheureuſement les bancs ne paroiſſent pas fréquemment dans ces parages, & communément les Sardines ne ſe portent pas abondamment vers la Gironde, ce qui eſt fâcheux; car on eſtime beaucoup les Sardines de Royan, petite Ville de Saintonge à l'embouchure

de cette riviere ; elles ſont petites & ſi délicates qu'on ne peut pas en faire des Sardines preſſées ; néanmoins leur chair eſt ferme, d'un goût excellent ; elles ſont très-bonnes à manger fraîches, & je crois qu'elles ſeroient très-propres à être préparées en Anchois : mais comme elles ſont excellentes fraîches, preſque toutes ſe conſomment ſans être ſalées.

Dans les endroits où la côte met la mer à l'abri du vent, les Sardines qui aiment l'eau tranquille s'y raſſemblent ; c'eſt-là qu'il convient d'aller les chercher.

Quand les Pêcheurs tendent leur ſaine, un ou deux hommes qui reſtent à terre ſur le rivage, tiennent un halin qui répond au canon ajuſté au bout du filet, comme on le voit *I. Partie, II. Section, Pl.* XLI, *fig.* 3 ; ceux qui ſont dans la barge, mettent le filet à l'eau, & forment avec les rames une enceinte comme on le voit *Pl.* III, *fig.* 3, & tantôt ils viennent joindre les Pêcheurs qui ſont reſtés ſur le rivage, pour le tirer à terre, ou bien joignant la corde du pied du filet avec celle des lieges, ils le plient en deux & le tirent à bord du bateau, comme on le voit *Pl.* III, *fig.* 1 en *b*, ou *I. Partie, II. Section, Pl.* XLII, *fig.* 3.

Cette pêche ſe fait de jour, pour que les Pêcheurs qui ſont dans la chaloupe, puiſſent manœuvrer de concert avec ceux qui ſont à terre ſur le rivage.

Les Pêcheurs de l'iſle d'Oleron, ſur la côte d'Aunis, ne ſe ſervent ni de manets, ni de réſure, mais de ſaine de trente à trente-cinq braſſes de longueur, & ſix hommes d'équipages ; leur pêche dure depuis Avril juſqu'en Octobre.

Article Dixieme.

Pêche dans l'Amirauté d'Olone en bas Poitou.

Les Sardines paroiſſent dans ces parages fort petites dès la mi-Mai ; on prétend qu'elles filent vers les côtes de Bretagne, où elles arrivent en Octobre, & l'on y en voit encore en Décembre ; alors elles ſont fort groſſes.

Quoique les Sardines ſoient plus petites au commencement de la pêche qu'à la fin, elles ne deviennent jamais auſſi groſſes ſur les côtes de Poitou que ſur celles de Bretagne ; on aſſure que ſur cette derniere côte, elles acquierent en deux mois la grandeur où elles peuvent parvenir. J'en ai mangé à Rochefort de groſſes, que je croyois venir des Sables d'Olone ; mais on m'a aſſuré qu'on les avoit apportées de Bretagne, & quelquefois on prend pour de groſſes Sardines différentes eſpeces de poiſſons ou de petites Aloſes.

On pêche encore des Sardines ſur la côte qui s'étend depuis les Sables d'Olone juſqu'à Breſt, & on prétend qu'elles paſſent ſucceſſivement par les endroits que je vais nommer : Olone, Belle-Iſle, le Port-Louis, Quiberon, Concarneau, Douarnenez, Camaret & Breſt.

Les Sardines de Belle-Iſle, du Port-Louis, de Quiberon, ſont délicates & fort eſtimées pour manger fraîches ; mais on fait plus de cas pour la preſſe de celles de Concarneau & de Douarnenez, où elles ne paroiſſent qu'à la fin de Septembre, & y ſéjournent juſqu'à Noël : c'eſt en ces endroits que les Malouins vont en faire des chargements pour les diſtribuer dans le Levant.

On n'apperçoit point de différence dans la forme des Sardines des Sables & de celles de Royan ; mais celles-ci ont la chair plus ferme, ce qui peut dépendre de la nature des eaux. Il ſemble qu'au commencement de la ſaiſon ces Sardines ſeroient bonnes étant préparées comme les Anchois.

Les chaloupes des Olonois ont ordinairement vingt-ſix pieds de longueur totale ; elles portent deux mâts, deux voiles & ſept à huit hommes d'équipage, y compris le Maître & quelques Mouſſes.

Les Pêcheurs bien équipés ont cinq ſortes de manets, dont les mailles ſont de différentes grandeurs depuis cinq lignes juſqu'à huit, pour ſe ſervir des uns ou des autres dans les différentes ſaiſons ; chaque piece a vingt braſſes de longueur quand elle eſt montée ſur ſa ralingue, & vingt-quatre avant d'être montée ; leur chûte eſt de quinze à ſeize pieds ; ces filets ſont flottés à la tête & leſtés au pied tantôt avec des bagues de plomb, d'autres fois avec des pierres percées ou des boules de terre cuite, de ſorte toutefois que les flottes ſoient à fleur d'eau ; ils s'écartent de la côte d'une, deux ou trois lieues & néanmoins rentrent tous les ſoirs dans le Port ; ils dérivent, comme nous l'avons dit & le Maître, placé à l'arriere, jette la réſure avec une cuiller, le plus loin qu'il peut pendant que les Matelots ſoutiennent la marée avec deux, quatre ou ſix avirons ſuivant la force du vent ou de la dérive ; ils relevent le filet toutes les deux heures ou plutôt quand ils voient qu'il y a beaucoup de Sardines de maillées. Tous les vents ne ſont pas également favorables à cette pêche : les vents d'Oueſt amenent les poiſſons à la côte, pendant que les vents d'E-

les en éloignent.

Je ne ſache pas que les Olonois faſſent de grandes ſalaiſons ; ils vendent leur poiſſon à des Chaſſes-marée qui le tranſportent frais ou à demi ſalé aux lieux où ils ſavent en avoir le débit. Quand ce ſont des Bourgeois qui fourniſſent les filets, la réſure & les vivres, ils ont les deux tiers du poiſſon ; le reſte ſe partage entre les Matelots : lorſque le bateau appartient au Maître, il fait ſes conventions avec ſes Compagnons.

§. 1. *Diſcuſſions particulieres ſur les Sardines dites* de Royan, *en Saintonge.*

Puisque nous traitons des pêches qui ſe font ſur les côtes de Saintonge, il convient de parler des fameuſes Sardines qu'on nomme *de Royan*, le peu que j'en ai dit dans l'Article de l'Amirauté de Marennes en Saintonge, & des Sables d'Olonne en bas Poitou, ne me paroiſſant pas ſuffiſant.

Il eſt principalement queſtion de décider ſi les Sardines qu'on nomme *de Royan*, ſont, comme pluſieurs le penſent, d'une eſpece particuliere.

Ayant mangé ſur les côtes de Saintonge & d'Aunis, des Sardines, les unes groſſes, & les autres petites, qu'on nommoit *de Royan*, j'avois peine à me perſuader que ce nom convînt également aux unes & aux autres ; je m'adreſſai donc ſur cette côte, à ceux qui, étant à portée de ces parages, me paroiſſoient en état d'éclaircir mes doutes ; mais bien loin de les diſſiper, la diverſité des ſentiments augmenta mon embarras ; cependant une réponſe que M. de la Courtaudiere, Commiſſaire de la Marine à Saint-Jean-de-Luz, a bien voulu me faire, fait appercevoir aſſez clairement d'où proviennent ces différents ſentiments.

Il me marque d'abord que toutes les Sardines qu'on porte à Bordeaux ſe vendent pour être de Royan, quoique preſqu'aucune n'en vienne ; les plus fraîches y ſont apportées de la tête de Buch, & les autres qui ſont plus ou moins ſaupoudrées de ſel, viennent des Sables d'Olone, quelquefois même de Belle-iſle.

Les gens qui ſe piquent d'avoir le goût fin, aſſurent qu'ils diſtinguent parfaitement les vrais Royan des Sardines qui ont été pêchées dans d'autres parages ; mais M. de la Courtaudiere dit qu'il a vu de ces prétendus connoiſſeurs, manger auprès de Saint-Jean-de-Luz, pour de vrais & excellents Royan, des Sardines qui venoient d'être pêchées auprès de Fontarabie : il croit en pouvoir conclure que les meilleurs gourmets en fait de Sardines, regardent comme étant de Royan toutes celles qui ſont graſſes & très-fraîches, & qu'ils refuſent cette dénomination à celles qui ſont ou maigres ou moins fraîches & un peu ſaupoudrées de ſel ; ainſi quand ils décident que ce ſont de vrais Royan, c'eſt comme s'ils diſoient que les Sardines qu'on leur ſert ſont très fraîches, très-graſſes & d'un goût excellent.

Mais d'où eſt venue cette dénomination de Royan aux excellentes Sardines, puiſqu'on n'en prend preſque point ou au moins très-peu à Royan ? Ceux qui ſe ſont occupés decette recherche, prétendent qu'anciennement on y faiſoit une pêche aſſez abondante de Sardines ; que les habitants en tranſportoient à Bordeaux & ailleurs en grande diligence, prenant toutes les précautions poſſibles pour les livrer très-fraîches ; ce qui a établi la réputation des Sardines de Royan. Les bancs de Sardines ayant changé de route, & ce poiſſon étant devenu très-rare à Royan, ce nom a été donné aux Sardines de la tête de Buch & des autres parages qui ſont aſſez près de Bordeaux pour y être livrées très-fraîches : les Pêcheurs des Sables & même ceux de Belle-Iſle, ont adopté ce nom qu'ils ont jugé favorable à la vente de leur poiſſon.

Je n'ignore pas qu'il y a des poiſſons aſſez ſemblables aux Sardines par leur forme extérieure, qu'il ne faut pas confondre avec cet excellent poiſſon ; mais je ſuis diſpoſé à croire avec M. de la Courtaudiere, qu'il n'y a qu'une eſpece de Sardines, les unes petites, les autres d'une taille moyenne, d'autres grandes comme de moyens Harengs ; les unes dont la chair eſt maigre & ſeche, d'autres qui ſont graſſes & délicates. Ordinairement, par exemple, les Sardines qu'on pêche au commencement de la ſaiſon, comme vers la Pentecôte, n'ont que deux à trois pouces de longueur ; entre celles-là il y en a de ſeches, & d'autres ſont graſſes, délicates & très-bonnes à manger fraîches, ou à ſaler en Anchois ; mais elles ne peuvent ſoutenir la preſſe : ces poiſſons ſont plus grands quand on les pêche en Juin juſqu'en Août ; alors ils ſont très-bons à manger frais, & ils peuvent ſupporter la preſſe : mais les Sardines qu'on prend depuis le mois de Septembre juſqu'en Décembre, ſont plus grandes & meilleures pour être preſſées : ces différences paroiſſent dépendre de l'âge des Sardines & de la nature des eaux où elles ont ſéjourné. Au reſte, je conviens que ces obſervations qui, en général, ſont vraies, ſouffrent beaucoup d'exceptions, tant à l'égard de la grandeur des Sardines, que pour leur qualité ; car, ainſi que nous l'avons remarqué à l'égard des Harengs, il ſe préſente quelques bancs de Sardines fort groſſes, lorſque la plupart ſont petites ; & réciproquement on en prend de très-petites dans la ſaiſon où elles ſont communément groſſes ; pour ce qui eſt du goût & de la déli-

cateſſe, il eſt probable que la nature des eaux & des aliments qu'elles rencontrent y influent beaucoup.

Je vais maintenant parler de la pêche des Sardines à Saint-Jean-de-Luz, ce qui me conduira à rapporter celles qui ſe font ſur les côtes d'Eſpagne, & enſuite celles de Provence & de Languedoc.

Article Onzieme.

De la Pêche des Sardines à la côte de Saint-Jean-de-Luz en Gaſcogne, Pays de Labour.

La pêche qu'on fait à Saint-Jean-de-Luz, confirme bien ce que j'ai dit pluſieurs fois; ſavoir, que les Harengs, les Sardines, & les autres poiſſons de paſſage, abandonnent quelquefois, pendant pluſieurs années, une côte où ils ſe portoient en abondance, & qu'enſuite ils y reviennent. M. le Préſident de Borda m'écrit de Dax, qu'on faiſoit autrefois une abondante pêche de Sardines à l'ancienne embouchure de l'Adour dans l'Océan, mais que cette branche de commerce eſt perdue; que cependant on en trouve de temps en temps autour des Iſles ſablonneuſes, & qu'il y a quelques années, qu'un banc vint vis-à-vis du Cap Breton.

On n'a rien de certain ſur la cauſe de ces variations; ce qui paroît de plus vraiſemblable, c'eſt que différents poiſſons voraces, des Marſouins, des Thons, des Merlus, des gros Maquereaux, attirés par les Sardines, ſe portoient abondamment dans ces parages & y faiſoient une grande deſtruction de Sardines, ce qui leur a fait abandonner cette côte, où depuis que les Sardines n'y donnent plus, on ne voit que peu de ces poiſſons voraces.

Quelques-uns imaginent que les travaux qu'on a faits pour bâtir des digues & établir un Port, ont effarouché ces poiſſons; d'autres enfin attribuent ces variétés aux vents d'Oueſt, qui, régnant depuis pluſieurs années, les ont déterminés à aller chercher ailleurs un aſyle plus tranquille : mais tout cela ſe réduit à des conjectures qui, néanmoins, ne ſont pas dénuées de vraiſemblance; le fait eſt qu'il y a vingt ou vingt-cinq ans on pêchoit aſſez de Sardines à la côte de Saint-Jean-de-Luz, pour en faire des ſalaiſons; il y a environ quinze ans que ces poiſſons s'y montroient encore aſſez abondamment; mais depuis cette derniere époque, la pêche n'a jamais été aſſez abondante pour en préparer, & ſouvent elle a été ſi ſtérile, qu'on n'en mangeoit de fraîches que celles qui étoient apportées de Fontarabie; la pêche des Baſques n'en produiſoit preſque point. Mais M. de la Courtaudiere, Commiſſaire de la Marine à Saint-Jean-de-Luz, qui ſe fait un plaiſir de m'aider de ſes lumieres, m'écrit le 15 Août 1774, qu'il y a bien des années qu'on n'a vu prendre ſur les côtes de ſon Département, autant de Sardines que cette année; depuis la fête de la Pentecôte, dit-il, il n'y a preſque pas eu de jours qu'il n'en ſoit venu trois, quatre, & ſix chaloupes dans notre Port, ſans compter celles qui ſont arrivées par terre de Fontarabie; ces Sardines étoient bonnes & aſſez exactement d'une même groſſeur, ayant à peu-près ſept pouces de longueur, excepté que vers le 27 Juillet, pendant deux ou trois jours, il en eſt venu de mêlées, les unes plus grandes que les autres, qui avoient tout au plus ſix pouces du bout du muſeau à l'extrêmité de l'aîleron de la queue, & auſſi les unes graſſes & délicates, d'autres fort ſéches; dans celles-là, quelques-unes, en très-petite quantité, avoient de la rave dans le corps.

Lorſque la pêche donnoit à cette côte, la ſaiſon dans laquelle on prenoit le plus de Sardines, étoit depuis le 11 Novembre juſqu'à la fin de Mai de l'année ſuivante; elles ſe tenoient à une ou deux lieues au large : ſuivant une ancienne tradition, on ſe ſervoit autrefois de réſure pour attirer les Sardines; mais maintenant on n'en fait point uſage.

§. 1. *Des filets dont ſe ſervent les Baſques pour la Pêche des Sardines.*

Je ſavois bien qu'en quelques endroits on ſe ſervoit pour cette pêche d'eſpeces de ſaines qui ſe fermoient comme une bourſe; mais je n'avois pu m'en former une idée juſte : voici ce que m'en écrit M. de la Courtaudiere.

Le filet dont ſe ſervent les Baſques pour cette pêche, eſt fait de fil de lin, & a trente braſſes de longueur ſur quatre & demie de chûte; les mailles ont trois à quatre lignes d'ouverture; pour le faire caler, le bas eſt bordé par une ralingue faite de fil de chanvre qui a ſix lignes de circonférence; on aſſujettit à cette ligne des morceaux de plomb de ſix à ſept onces, qu'on met à deux pieds & demi les uns des autres; on y amarre

auſſi de quatre pieds en quatre pieds, des anneaux de corne ſemblables à ceux qu'on met aux rideaux des lits ; on paſſe dans ces anneaux une autre ligne qui s'étend dans toute l'étendue du filet, elle ſert à le fermer comme un ſac lorſqu'il eſt rempli de Sardines, ainſi qu'on l'expliquera dans la ſuite ; ce filet eſt plutôt une ſaine qu'un manet, il ſert à prendre les Anchois comme les Sardines, la tête du filet eſt garnie dans toute ſa longueur de flottes de liege placées à trois pouces les unes des autres.

§. 2. Maniere de mettre le filet à la mer & de le relever.

DE'S que la chaloupe, qui doit être équipée de douze bons Rameurs, apperçoit des oiſeaux qui fourrent leur bec dans l'eau, d'autres qui y plongent fort avant, ou des Marſouins qui ſe montrent de temps en temps à la ſurface, les Pêcheurs ſont aſſurés qu'il y a à cet endroit un banc de Sardines, ce qu'ils découvrent de fort loin ; alors ils rament de toutes leurs forces pour s'en approcher, & quand ils ſont aſſurés de la poſition préciſe du banc de poiſſon, ils mettent leur filet à l'eau du côté de bas bord ; à meſure que les uns mettent le filet à l'eau, les Rameurs font de leur mieux pour envelopper le banc de Sardines ; & quand le filet eſt entiérement à l'eau, les Pêcheurs conſervent à bord une manœuvre qui a environ quinze lignes de circonférence & trente braſſes de longueur ; elle eſt amarrée à un bout du filet, un Matelot qui eſt à la proue, la tient ; à l'autre extrémité du filet, il y a une pareille manœuvre retenue dans le bateau par un Matelot qui eſt à la pouppe ; les Sardines épouvantées par les Marſouins qui ſe trouvent preſque toujours aux environs, donnent dans le filet en grande quantité ; alors les Matelots de pouppe & de proue qui tiennent les manœuvres qui répondent aux deux bouts du filet, ſe halent deſſus pour s'en approcher ; dès que les deux bouts du filet ſont rendus l'un à pouppe & l'autre à proue, on hale ſur la manœuvre paſſée dans les anneaux de corne pour ramener le bas du filet où ſont les plombs près de la ſuperficie de l'eau, en formant comme un ſac dans lequel les Sardines ſe trouvent renfermées ; & on les prend avec un manet que les Baſques nomment *ſalabardou*, pour les mettre à bord.

Il arrive aſſez ſouvent que la premiere chaloupe a manqué ſon coup ; alors une autre rend ſa place & réuſſit quand les Marſouins continuent à pourſuivre les Sardines, ſans quoi on ne prend rien ; dans ce cas, étant guidés par les Marſouins & les oiſeaux, les Pêcheurs vont faire à un autre endroit la manœuvre que nous venons de décrire.

Les Pêcheurs prétendent que les Thons ne chaſſent point les Sardines au fond de l'eau, mais ſeulement quand ils ſont près de la ſurface ; & que les Marſouins, au contraire, ne les pourſuivent guere qu'au fond de l'eau ; ce qui fait que les Sardines, pour les éviter, ſe portent près de la ſurface où les Pêcheurs les chaſſent comme nous venons de l'expliquer : il reſte à ſavoir quelle confiance on doit avoir à ce que diſent les Pêcheurs, relativement à la manœuvre de ces poiſſons voraces.

§. 3. Du Retour des chaloupes à terre.

DE'S que les Pêcheurs ont mis les Sardines dans leurs chaloupes, que le coup de filet ait été heureux ou non, ils reviennent au Port à force de voiles & de rames pour vendre leur poiſſon.

Ce ſont les femmes qui les achetent, ce qui forme un ſpectacle curieux, mais bruyant ; car pour ſe rendre les premieres à bord des chaloupes qui arrivent, elles ſe jettent dans l'eau en ayant juſques ſous les aiſſelles ; dès que le poiſſon eſt vendu & déchargé, les chaloupes retournent à la mer pour recommencer leur pêche.

Les Pêcheurs Baſques & ceux de Fontarabie, prétendent que les Sardines s'approchent de terre dans le mois de Mai pour jetter leurs œufs ou raves ſur des rochers garnis de plantes marines, ſoit que les rochers ſe trouvent un peu au large ou près de terre ; & ils aſſurent avoir trouvé des œufs de différentes eſpeces de poiſſons, ſur des plantes qu'ils avoient détachées des rochers avec leurs grappins ; ces plantes marines ſont nommées par les Baſques *eſpata betharra*, ce qui ſignifie en François *herbe à l'épée* : ces plantes s'élevent à deux pieds de hauteur, & ſont faites comme des rubans ; nos Pêcheurs les nomment *baudriers*. Ils ignorent quand les petites Sardines quittent le lieu de leur naiſſance ; mais c'eſt dans le mois de Juin qu'on pêche les Sardines dans les Bayes ou Anſes.

§. 4. De la Pêche des Baſques à Fontarabie.

DEPUIS le mois de Mai, & pendant tout l'été, les Sardines entrent dans les Bayes & Anſes, où les Pêcheurs en prennent avec des ſaines ; quelques-uns qui ſe portent au large pratiquent leur pêche comme nous avons dit que le font les Baſques, mais d'autres ſe ſervent de manets, ainſi que nous allons l'expliquer : ils ont, comme les Pêcheurs Bretons, des filets dont les mailles ſont plus ou moins grandes, pour les proportionner à la groſſeur des poiſſons qu'on rencontre ; car ordinairement les Sardines qu'on pêche

vers la fête de la Pentecôte ſont petites ; mais la plupart de celles qu'on prend après la Saint-Jean & en Juillet, ont ſept pouces & quelquefois un peu plus de longueur ; leurs équiquages ſont auſſi plus nombreux que ceux des Bretons : on apperçoit où ſont les bancs de Sardines, aux oiſeaux qui leur font la chaſſe, & à la couleur de l'eau, qui étant agitée, eſt différente qu'ailleurs ; la poſition des bancs de Sardines étant connue, toutes les chaloupes qui ont chacune leur filet, s'en approchent doucement, & étant à environ quarante braſſes les unes des autres, ils mettent à l'eau leurs manets qui ont à peu près trente braſſes de longueur ſur quatre de chûte ; pendant que le Maître jette le filet à l'eau, l'équipage nage mollement pour qu'il s'étende mieux ; & quand il a mis à la mer la moitié de la longueur du filet, le Maître qui eſt debout à la pouppe, jette de la rave ou réſure des deux côtés du filet : alors les Sardines qui ſont fort avides de cet appât, nageant pour l'attraper, donnent dans le filet & ſe maillent ; pendant ce temps-là il y a toujours deux hommes qui nagent foiblement pour ſoutenir la dérive & entretenir le filet tendu ; dès que le Maître s'apperçoit que cette moitié de filet eſt bien garnie de poiſſons, il met doucement à l'eau la moitié qui eſt reſtée dans le bateau, il l'attache au bateau, & il recommence à jetter de la réſure pour y attirer les Sardines ; & quand il s'apperçoit que toute la teſſure eſt garnie de Sardines, il la releve, & tout de ſuite en met une autre à la mer, manœuvrant comme pour la premiere teſſure : à meſure que le Maître tire le filet ; des Matelots le ſecouent pour démailler les Sardines qui y ſont priſes.

Les Pêcheurs de Fontarabie & ceux de la côte de Biſcaye, font encore la pêche des Sardines au large juſqu'à la fin de Mai, comme nous avons dit que le faiſoient les Baſques & avec de pareils filets ; alors ils ne ſe ſervent point de rave ou de réſure.

Article Douzieme.

Différents Mémoires ſur la Péche des Sardines aux côtes d'Eſpagne.

Je vais commencer par rapporter ce qu'un Patron de Pinaſſe, âgé de ſoixante ans, & qui navigue continuellement ſur les côtes d'Eſpagne, a dit à M. de la Courtaudiere.

On pêche à *Guettaria*, qui eſt à neuf lieues de Saint-Jean-de-Luz, dans le mois de Juin, des Sardines de ſix à ſept pouces de longueur ; à *Ondarroa*, ſur la même côte, à dix ou douze lieues de Saint-Jean-de-Luz, on en pêche de pareilles & même de plus groſſes ; & des Pêcheurs ont aſſuré avoir quelquefois pris dans cette Baye d'un ſeul coup de ſaine, juſqu'à cinquante milliers de Sardines, entre leſquelles il s'en trouvoit de neuf pouces de longueur qui étoient preſque groſſes comme des Harengs : il reſte à ſavoir ſi ces gros poiſſons ſont de vraies Sardines ou des poiſſons qui leur reſſemblent, & dont nous parlerons dans la ſuite.

De *Ondarroa* à *Vermeo* qui en eſt éloigné de ſix lieues, & à ſeize de Saint-Jean-de-Luz, on ne prend point de Sardines.

A *Algota*, même côte, & éloigné de vingt-deux lieues de Saint-Jean-de-Luz, on pêche de petites Sardines.

A *Caſtro*, même côte, éloigné de vingt-cinq lieues de Saint-Jean-de-Luz, on prend des Sardines un peu plus groſſes.

J'aurois deſiré ſavoir dans quelle ſaiſon on prend ces Sardines de groſſeurs ſi différentes.

Ce même Patron a dit à M. de la Courtaudiere, que le 4 Juillet étant à une journée du Port de Saint-Jean-de-Luz, il avoit vu la mer jonchée de Sardines dans une étendue de plus de quinze lieues, qu'elles paſſoient du Nord-Nord-Oueſt au Sud-Sud-Oueſt, & que depuis nombre d'années qu'il eſt preſque toujours à la mer, il n'en avoit pas vu un banc auſſi conſidérable.

On m'écrit de Cadix, qu'on ne fait point de pêche de Sardines ni d'Anchois dans la baye ; mais qu'on en prend ſur la côte de l'Eſt, depuis Conil juſqu'à Tariffa, & du côté de l'Oueſt, depuis Rota juſqu'au Cap Saint Maril.

Que la pêche commence à la fin de Septembre, & finit à la fin de Mars : c'eſt dans les mois de Décembre & de Janvier qu'elles donnent le plus abondamment, & qu'elles ſont de meilleure qualité.

Nous avons repréſenté *Pl.* XXI, *fig.* 3, une barque dont les Pêcheurs Eſpagnols font aſſez ſouvent uſage ; ils ſe ſervent auſſi de deux eſpeces de barques ſemblables à celles de Provence ; leur port eſt de huit tonneaux ; leur équipage eſt quelquefois de vingt hommes, & elles vont preſque toujours à la rame.

On pêche de jour & de nuit ; mais la pêche de nuit eſt la plus avantageuſe : le filet eſt aſſez ſemblable au ſardinaye des Provençaux ; on le nomme en Eſpagnol *chin-choures*. On ne pêche point au feu, & on prend peu d'Anchois.

Or

On met le filet à la mer à une demi-lieue de terre ſur huit braſſes d'eau : on ne boucane point de Sardines ; mais on en fait des ſalaiſons, ſavoir du côté de l'Oueſt, à Ayamonté, & du côté de l'Eſt, à Conil & à Tariffa, avec du ſel qui ſe trouve à portée.

La conſommation s'en fait principalement en Catalogne & à Valence.

On prend beaucoup de Sardines depuis Faro juſqu'au Détroit ; mais la pêche la plus conſidérable ſe fait aux côtes de Galice ; c'eſt pourquoi je me propoſe d'en parler expreſſément. On en fait auſſi d'aſſez abondantes ſur les côtes d'Andalouſie, où l'on en ſale en barrils.

Quelques François & les Eſpagnols des Canaries font la pêche des Sardines & des Sardes rouges, le printemps & l'été, au Cap Blanc, à la côte d'Afrique : les Maures de cette côte inſultent ſouvent les Pêcheurs ; néanmoins il y en a toujours qui y font cette pêche.

Les François la font avec des tartanes, & les Canariens avec leurs bateaux ; les Eſpagnols de ces parages préparent mal leurs poiſſons ; ils les vuident, puis les mettent dans le ſel, ou les étendent ſur le ſable pour les faire ſécher : ces poiſſons, peu eſtimés, ſe vendent aux pauvres gens des Canaries ; on n'en tranſporte point en Eſpagne : les Matelots ſont à la part.

§. 1. *De la Pêche des Sardines ſur les côtes de Galice.*

La pêche des Sardines eſt fort abondante ſur cette côte, & le poiſſon y eſt d'une belle groſſeur ; on prétend qu'il a moins de goût que celui qu'on pêche dans la Méditerranée. On commence cette pêche au mois de Juin, & elle dure juſqu'en Décembre : le plus fort des ſalaiſons eſt dans les mois de Septembre & d'Octobre ; la plupart les font avec du ſel de Portugal qui eſt âcre & corroſif ; & comme ils ne ſalent leurs poiſſons que ſuperficiellement, ils ne ſe conſervent pas long-temps. Leurs bateaux ont ordinairement trente pieds de long ſur ſeize de large, ils ſont montés de ſix hommes ; il y en a quelques-uns de grands, qui ont cinquante à ſoixante pieds de long, & qui ſont montés par dix-huit à vingt hommes.

Ils ont un grand filet dont ils ſe ſervent en réuniſſant trois bateaux montés de vingt hommes chacun ; ce filet, du genre des ganguis, a un grand ſac de cent cinquante pieds de circonférence, & de neuf à dix braſſes de longueur ; quand ce filet eſt à peu près rempli de poiſſon, ils le conduiſent à la remorque, à un endroit où il n'y ait que cinq à ſix braſſes d'eau, à ſoixante ou ſoixante-dix toiſes du rivage.

Il faut ordinairement douze chaloupes pour rendre ce poiſſon à terre, quoique chacune porte cent cinquante milliers de Sardines ; ils s'établiſſent pour faire cette pêche à des endroits où il y ait dix-huit à dix-neuf braſſes d'eau.

Leurs filets ſont tannés ; ſouvent ils pêchent la nuit, & ne ſe ſervent ni de réſure, ni de feu : il ſe trouve des Anchois mâles avec les Sardines ; mais on n'en ſale point.

On ſale de ces Sardines, & on en fume peu ; néanmoins celles qu'on fume à Muros, ſont recherchées à Madrid, où l'on en tranſporte beaucoup.

Comme la côte de Galice, qui s'étend depuis le Portugal juſqu'aux Aſturies eſt très-abondante en Sardines, il eſt à propos d'inſiſter plus que nous n'avons fait ſur ce qui regarde cette pêche. On prétend, & M. de la Courtaudiere n'eſt pas éloigné de le croire, que les Sardines qui, depuis nombre d'années ont preſque abandonné Saint-Jean-de-Luz, ſe ſont établies ſur les côtes de Galice.

Les Pêcheurs Eſpagnols diſent que vers la mi-Janvier les Sardines ſe retirent dans les bayes & anſes, où il y a une grande profondeur d'eau, qu'elles y reſtent juſqu'à ce qu'elles veuillent jetter leurs œufs ; qu'alors elles ſe portent juſqu'à trois lieues de la côte, dans des fonds de roche couverts d'herbiers, où elles reſtent plus ou moins de temps ; mais que dans le mois de Juin, elles entrent dans les bayes lorſque la mer eſt belle, & que par les gros temps elles regagnent les grands fonds. Les bayes & anſes où l'on en trouve le plus, ſont Redes entre Ferrol & la Corogne, *Vigo*, *Redondela* & *Ria d'Aroſa*. Sur cette côte, on pratique d'autres pêches que celles que nous venons de décrire ; quelquefois c'eſt une nape ou ſaine qui a trois cents braſſes de longueur, ſur trente à trente-cinq pieds de chûte ; vers le milieu dans une étendue de ſoixante braſſes ou environ, les mailles n'ont gueres que ſix à huit lignes d'ouverture en quarré, & elles ſont de plus en plus larges à meſure qu'on approche des extrémités qui ne ſervent qu'à déterminer le poiſſon à ſe rendre au milieu du filet. Ordinairement on ſe ſert de ce filet, ainſi que de celui que nous avons décrit plus haut, juſqu'au mois de Novembre ; alors, & pendant le mois de Janvier, on pêche les Sardines avec un manet de ſoixante braſſes de longueur, ſur trente pieds de chûte, dont les mailles ont huit à dix lignes d'ouverture.

Quand on voit que les lieges entrent dans l'eau, & que le filet eſt chargé de poiſſon, trois hommes le tirent à bord pendant que d'autres en mettent un autre à l'eau ; ordinairement cette pêche ſe fait à la fin du

flot ou au commencement du jusan ; dans cette saison, les Pêcheurs observent de ne point se servir de la saine, qui, disent-ils ; effarouche le poisson, & l'écarteroit de leurs parages. Ordinairement la pêche avec les manets finit en Décembre : quelquefois on la continue jusqu'en Février, mais cela est fort rare.

Les Sardines qu'on prend depuis le mois de Mai jusqu'à la mi-Septembre, sont petites & très-délicates ; elles sont excellentes fraîches, mais point propres à être pressées ; elles sont si communes que le peuple en fait sa principale nourriture ; ils en font une soupe qu'ils assaisonnent avec du piment & de l'ail ; c'est ce que les Provençaux appellent une *bouride* ; il s'en fait une énorme consommation à Ferrol ; & quand on ne trouve pas à les débiter fraîches, on en met en saumure dans des barrils ; voici comme les Espagnols les préparent.

Ils arrachent la tête, & tirent les intestins sans endommager la peau ni les nageoires, en passant adroitement le doigt dans le corps ; cette opération étant faite, ils ont de petites brochettes plates larges de cinq à six lignes & épaisses de deux ou trois ; ils les passent dans les Sardines du côté du ventre sans toucher à l'arête ; ils les présentent au feu du côté du dos sans les griller ; on y expose ensuite le côté du ventre, & quand elles sont à mi-cuites, on les arrange dans un plat sur des feuilles de vignes, & on met des feuilles sur les Sardines, puis un second lit de Sardines, ce qu'on continue tant qu'on a des Sardines, mettant un peu de poivre & de sel entre chaque lit ; on prétend qu'elles se conservent quelque temps bonnes à manger étant ainsi préparées.

Quand vers la fin de l'année les Sardines sont grosses, on en prépare de pressées, à peu près comme l'on fait en Bretagne.

On estime singuliérement en Espagne, les Sardines qu'on prend dans la baye d'Avez ; elles se vendent beaucoup plus cher que les autres : on voit que dans ces parages on ne fait aucun usage de la résure.

§. 2. Pêche des Sardines sur les côtes des Asturies.

On pêche aussi des Sardines sur la côte des Asturies, mais en petite quantité ; elles se consomment fraîches, quoique souvent il y ait plusieurs jours qu'elles soient pêchées ; mais les Espagnols sont accoutumés à manger du poisson mortifié : les Pêcheurs des Asturies, non plus que ceux de Galice, n'emploient point de résure pour attirer les Sardines ; ils fournissent tous les ans un ou deux millions de Sardines à Saint-Jean-de-Luz, plus ou moins, suivant que la pêche a été abondante & les spéculations des Pêcheurs Espagnols ; car certaines années ils y en ont transporté sept à huit millions ; la plupart sont entieres avec leur tête & sans être vuidées, mais saupoudrées de sel, étant bien arrangées dans des paniers d'osier ; des femmes vont en faire des achats à la côte d'Espagne & les apportent à Saint-Jean-de-Luz dans des pinasses, où elles les préparent en Sardines pressées & mises en barrils, pour les distribuer dans la Province & particuliérement à Bayonne.

Pendant long-temps les Espagnols ont fait un grand commerce de Sardines avec le Portugal, où ils les échangeoient pour des Saumons ; de sorte qu'on a vu à Vigo douze barques de trente ou quarante tonneaux chargées de Sardines pour le Portugal ; mais les Espagnols ayant mis un impôt sur les Saumons qui venoient de Portugal, & par représailles les Portugais sur les Sardines d'Espagne, ce commerce en a beaucoup souffert, & les Galiciens ont envoyé leurs Sardines partie dans l'intérieur de l'Espagne & partie à Saint-Jean-de-Luz ; mais comme ils les livroient sans têtes & vuides, on a eu peine à se déterminer à les acheter ; cependant ils en ont préparé pour en envoyer en Gascogne & ailleurs, où l'on en fait une grande consommation.

Article Treizieme.

De la Pêche des Sardines en Portugal.

Avant de parler des Pêches qui se font dans la Méditerranée, il convient de dire quelque chose de celles qui se font sur les côtes de Portugal qui confinent à l'Océan ; ces côtes sont fort poissonneuses, principalement depuis Péniche jusqu'à Sétubal ; on y pêche non-seulement ce qui se consomme de Sardines dans le pays, mais on en transporte au-dehors, & on estime sur-tout celles qu'on pêche dans la Baye de Sétubal : je me contenterai de détailler les pêches qui se font dans ces parages ; ce qui suffira pour donner une idée de ce qui se pratique dans les autres parties de ce Royaume.

Les bateaux principalement destinés pour prendre les Sardines sont montés par cinq ou six hommes, *Pl.* XXI, *fig.* 4 ; cette pêche se fait la nuit avec des filets semblables au bregin & à l'aissaugue ; on ne se sert point de résure, & presque toujours on hale le filet à terre ; ces bateaux sont fort gondolés ; ils relevent beaucoup de l'avant &

de l'arriere, de ſorte qu'il faut que les Rameurs ſoient au milieu, où ils ont un mât fort incliné vers l'avant, & qui porte une grande vergue ou antenne, ſur laquelle eſt encapelée une grande voile latine ; il part à l'avant & à l'arriere deux boutes-hors, à l'extrémité deſquels on amarre les manœuvres qui ſervent à traîner le filet ; car ces bateaux pêchent en dérivant côté en travers, comme les tartanes de la Méditerranée, repréſentées I. Partie, II. Section, *Pl.* XLV ; ordinairement on borde un focq ſur le boute-hors de l'avant.

Quand ils relevent leurs filets à la mer, ils ſalent leur poiſſon en grenier, car les chaleurs ſont ſi conſidérables qu'il pourroit être gâté avant d'en avoir fait la livraiſon : mais quand ils tirent leurs filets à terre, les Pêcheurs ne préparent pas leur poiſſon ; ils vendent en gros à des Saleurs, tant celui qui a été ſalé à la mer, que celui qui peut être livré frais. Quoique les Sardines ſoient un poiſſon très-délicat, malgré la chaleur du climat les Saleurs parviennent à le conſerver, en employant beaucoup de ſel qui eſt à bon marché ; ils commencent par faire des tas de Sardines avec beaucoup de ſel ; & quand au bout de quelques jours les poiſſons s'en ſont chargés, ils le verſent dans les bâtiments de tranſport où ils le ſalent en grenier ; mais ce poiſſon ſurchargé d'un ſel qui de ſa nature eſt âcre & corroſif, n'eſt pas, à beaucoup près, auſſi eſtimé que celui qui eſt préparé en Bretagne, en Provence & à Gênes.

Le produit de la pêche eſt partagé en ſept lots : le Patron en prend un pour le bateau qui ordinairement lui appartient, un autre eſt donné à celui qui fournit les filets ; des cinq lots reſtants, le Patron en prend un pour ſa peine, & les quatre Matelots chacun un : chaque homme ſe fournit de pain ; mais le vin & les autres vivres ſont prélevés ſur la vente avant de faire les lots. La pêche dont nous venons de parler, eſt celle qui ſe fait communément ; mais on en fait outre cela, de grandes dont nous allons donner une idée.

Pour les grandes pêches, on emploie ordinairement quatre filets, dont un eſt d'auffe & les trois autres de lin ; on les retient avec douze ancres & ſeize amarres.

Chaque armement eſt de huit bateaux, montés chacun par quarante ou cinquante hommes ; on s'établit pour cette grande pêche, à quatre ou ſix lieues de la côte dans un endroit où il y ait depuis dix juſqu'à vingt braſſes d'eau ; la longueur du filet qu'on nomme *l'intérieur*, & qu'on met au fond de l'enceinte, eſt de dix braſſes, le ſecond de vingt, le troiſieme de cinquante, le quatrieme de ſoixante ou ſoixante-dix ; on forme avec les trois premiers filets une enceinte, & quand ils ſont bien amarrés ſur leurs ancres les Pêcheurs ſe retirent ; il n'en reſte qu'un pour examiner s'il entre du poiſſon dans les filets ; quand il en apperçoit, il fait ſignal à ſes camarades, la nuit avec un flambeau, le jour avec un pavillon blanc ; les bateaux étant réunis, ils mettent à l'eau le quatrieme filet pour prendre le poiſſon qui s'eſt engagé dans l'enceinte ; & quand le poiſſon eſt pris, ils ſe retirent, laiſſant en place les trois filets qui ſont amarrés ſur les ancres, pour attendre qu'il s'y engage d'autres bancs de poiſſons, & ils vont vendre celui qu'ils ont pris à des Marchands qui en diſtribuent une partie de frais dans l'intérieur des terres, & qui ſalent l'autre.

ARTICLE QUATORZIEME.

De la Pêche des Sardines à Gibraltar.

APRE's avoir rapporté ſommairement les pêches de la Sardine qui ſe font ſur l'Océan, u moins dans notre continent, il convient e donner une idée de celles qui ſe font dans a Méditerranée ; & puiſqu'on prend beauoup de Sardines tant dans l'Océan, que dans a Méditerranée, il eſt naturel de croire u'on doit en faire une pêche conſidérable à Gibraltar, où eſt le fameux Détroit qui fait ne communication entre les deux mers.

On y en prend quelques-unes durant toute année ; mais la ſaiſon où elles ſe montrent n plus grand nombre, eſt depuis le mois 'Août juſqu'en Novembre ; on prétend que elles qu'on prend derriere la Montagne en Septembre & Octobre, ſont groſſes & très-bonnes pour ſaler, mais moins délicates pour manger fraîches.

On y fait principalement deux eſpeces de pêches, l'une qu'on nomme *la petite*, & l'autre *la grande* : la petite ſe fait avec une grande ſaine ou plutôt un boullier, formé par deux bras qui ont chacun cent braſſes de longueur ſur quatre à cinq de chûte ; au milieu eſt une manche ou un ſac qui a juſqu'à dix braſſes de longueur, & dont les mailles ſont fort ſerrées ; les mailles des bras ſont d'autant plus ouvertes qu'elles s'approchent davantage de l'extrémité.

On peut conſulter ce que nous avons dit

du boullier de Provence, *I. Part. II. Sect. pag.* 148 *&* 150, ainſi que les *Pl.* XLIII *&* XLIV.

Les bateaux dont on ſe ſert pour cette pêche, ſont pontés à l'avant & à l'arriere ; on peut y parer dix-huit à vingt avirons ; ils ſont montés par vingt-huit à trente hommes.

Une partie de l'équipage reſte à terre, & tient le bout d'une manœuvre fort longue qui eſt amarrée à un des bouts du filet ; ceux qui ſont dans le bateau, fourniſſent de ce cordage à meſure qu'ils ſe portent au large ; quand ils ſe ſont éloignés de la côte de toute la longueur de ce cordage, ils mettent le filet à l'eau, & amarrent enſuite un cordage au bout forain de la teſſure, ce qui les éloigne quelquefois d'un mille de la côte ; mais pour que le halin que conſervent ceux qui ſont à terre, ſe tienne ſur la ſurface de l'eau, ceux qui ſont dans le bateau, y attachent de diſtance en diſtance, des bouées ou des barrils vuides, ou aſſez ſouvent des outres remplies d'air.

Lorſque le halin de terre, le filet & le halin du large ſont à l'eau, le bateau forme une enceinte qu'on diminue peu-à-peu en s'approchant de la côte & des Pêcheurs qui ſont reſtés à terre ; lorſqu'ils ont gagné le rivage, ils ſe débarquent ; & tout l'équipage étant réuni, ils tirent le boullier à terre, & ils trouvent dans le ſac différentes eſpeces de poiſſons, quelquefois juſqu'à deux ou trois cents quintaux, entre leſquels il y a beaucoup de Sardines.

Cette pêche, & celle dont nous allons parler, ſe font la nuit ; les plus obſcures ſont les plus avantageuſes, ainſi on ne ſe ſert point de réſure.

La grande pêche ſe fait avec des nappes de filet ordinairement au nombre de cinq, qui ont chacune cent cinquante à deux cents braſſes de longueur, & cinq à ſix de chûte ; la tête eſt garnie de flottes de liege, & le pied eſt ordinairement leſté avec des boules de terre cuite.

Les Bateaux ſont pontés à l'avant & à l'arriere, cependant ils ſont fort légers ; ils ſe raſſemblent cinq pour faire cette pêche en commun, chaque bateau eſt monté de quatre à cinq hommes.

Trois de ces bateaux prennent chacun une piece de filet, & un quatrieme en prend deux qui ſont aſſemblées bout-à-bout ; celui-ci reſte du côté de la terre ; les trois autres tiennent le large, & vont à la découverte.

Quand ils apperçoivent un banc de Sardines qui forme un bouillon à la ſurface de l'eau, ils font un ſignal à celui qui eſt reſté du côté de la terre, qui, amarrant un bout de ſon filet au rivage ou à une ancre, fait ſon poſſible en mettant ſon filet à l'eau, pour croiſer la marche des poiſſons ; pendant cette opération, les autres Pêcheurs battent l'eau avec des perches ou des avirons pour engager le poiſſon à s'approcher de la côte ; quand le premier bateau a mis ſon filet à l'eau, un autre vient le joindre ; il attache un bout de ſa piece à l'extrémité du filet qui a été tendu en premier lieu ; en mettant ſon filet à l'eau, il continue à former l'enceinte ; le troiſieme & le quatrieme bateau font la même manœuvre pour former l'enceinte ; & pendant cette opération, le cinquieme bateau qui eſt le plus léger de tous, bat continuellement l'eau pour empêcher que le poiſſon n'en ſorte, ce qu'il continue juſqu'à ce que le quatrieme bateau ait attaché le bout de ſon filet à terre, ou qu'au moins il ait fermé l'enceinte dans laquelle le cinquieme bateau ſe trouve renfermé avec une piece de filet qui n'a que ſept à huit braſſes de longueur ; c'eſt avec ce filet qu'ils pêchent les poiſſons renfermés par les autres filets : pendant que le bateau, aidé d'un de ceux qui ont formé l'enceinte, prend du poiſſon, les autres diminuent le plus qu'ils peuvent l'étendue de l'enceinte, juſqu'à ce qu'ils ayent pris tout le poiſſon qu'ils ſont parvenus à envelopper.

On prend ainſi beaucoup de Sardines & d'Anchois ; mais on fait peu de cas de ce dernier poiſſon ; on ne le ſale pas, & on en jette la plus grande partie à la mer. On voit que cette pêche différe peu de la grande pêche que font les Portugais à leurs côtes & que nous avons décrite.

De quelque façon que le poiſſon ait été pris, il vient ſur le rivage des Marchands qui l'achetent pour le vendre frais, le ſaupoudrant de plus ou moins de ſel, ſuivant l'éloignement des lieux où ils veulent le tranſporter ; ou bien ils le ſalent dans des cabanes où ils ont tous les uſtenſiles néceſſaires pour cette opération.

Nous allons maintenant entrer dans la Méditerranée, & nous commencerons par rapporter fort en détail, les pêches qui ſe font en Provence & en Languedoc ; je terminerai enſuite ce que j'ai à dire ſur la Sardine, par ce qui ſe pratique chez pluſieurs Puiſſances étrangeres.

Article Quinzieme.

De la Pêche des Sardines en Provence.

Comme il y a beaucoup de Sardines dans la Méditerranée, la pêche, ainſi que la préparation de ce poiſſon, occupe & fait ſubſiſter beaucoup de monde en Provence ainſi qu'en Bretagne; néanmoins ce qu'on en prend, ne ſuffit pas toujours à la conſommation qui s'en fait, puiſqu'on y trouve ſouvent un débit avantageux de celles qu'on y tranſporte de l'Océan; on verra par ce que nous allons dire, que la pêche de la Sardine en Provence reſſemble, à pluſieurs égards, à celle qu'on pratique en Bretagne; cependant comme elle en differe en quelque choſe, je me trouve dans la néceſſité de la décrire avec le plus d'exactitude qu'il me ſera poſſible.

§. 1. *Des filets dont on ſe ſert en Provence pour la pêche des Sardines.*

Nous avons dit qu'en Bretagne on trouvoit des Sardines dans les parcs, les guideaux, les étentes qu'on fait de mer baſſe à la côte, mais que dans ces Pêcheries les Sardines ſe trouvoient confondues avec d'autres eſpeces de poiſſons; de même en Provence on en prend pêle-mêle avec d'autres poiſſons dans les filets qu'on nomme *bouliers*, *bregins*, &c. mais les Provençaux nomment *ſardinaux*, des filets expreſſément deſtinés à prendre les Sardines; ce ſont de ſimples napes de filet, dont l'ouverture des mailles eſt proportionnée à la groſſeur des poiſſons qu'on ſe propoſe de prendre; & comme on en prend de très-petits qu'on nomme *Sardines*, il y a de ces filets qui ont les mailles très-petites, & qu'ils nomment *Socletieres*, parce qu'ils ſervent à prendre des Soclets & de petites Sardines. *Voy. I. Part. II. Sect. page* 10. En un mot, ce ſont de vrais manets qui ont leurs mailles de différentes ouvertures comme de quatre, cinq ou ſix lignes, pour employer les uns ou les autres dans les différentes ſaiſons, ſuivant que les Sardines augmentent de groſſeur.

Ces filets ſont faits avec de beau fil fin, à doique retors, pour lequel on emploie du premier brin de chanvre ou de lin. Les pieces ont vingt-cinq à vingt-ſix braſſes de longueur; on en joint pluſieurs les unes au bout des autres, pour former une teſſure compoſée de deux principales pieces qu'en Provence on nomme *jambes*; elles ont chacune trente braſſes de longueur, & à Antibes quelquefois plus de cinquante.

Ces filets très-déliés, comme nous l'avons dit, ſont bordés par une eſpece de liſiere ou petite bande de filet qui eſt faite avec du fil plus fort, dont les mailles ont juſqu'à deux pouces d'ouverture en quarré; cette liſiere ſe nomme *ſardon*; elle ſert à fortifier le filet qui, comme nous l'avons dit, eſt très-délié & qu'ils nomment *le lin*, pour le diſtinguer du ſardon; c'eſt au ſardon de la tête du filet qu'on attache la corde qui porte les lieges, & au ſardon du pied on met de diſtance en diſtance, comme de braſſe en braſſe, des bagues de plomb.

Les Pêcheurs établiſſent ordinairement leurs filets ſur la plage, c'eſt-à-dire, près de la côte où communément les Sardines ſe raſſemblent: je dis communément; car, par certains vents, elles ſe portent au large où il faut aller les chercher: alors, & quand elles ſont ſur des fonds où il y a une grande profondeur d'eau, ils joignent deux filets l'un au-deſſus de l'autre; ou plus communément pour établir le filet à la profondeur où eſt le poiſſon, ils amarrent au ſardon de la tête, des lignes que les Pêcheurs de Harengs nomment *bandingues*, & les Provençaux *colonnes*, au bout deſquelles ils ajoutent de groſſes flottes de liege qu'ils appellent *ſignaux*. Nous avons amplement expliqué la diſpoſition de ce filet en parlant de la pêche du Hareng, avec cette différence que pour le Hareng on ſe ſert pour ſoutenir le filet de barils vuides, au lieu que pour les Sardines, ce ſont de groſſes flottes de lieges; nous avons repréſenté ce filet *Pl.* III, *fig.* 2, & à la *I. Partie*, *II. Sect Pl.* XXXVI, *fig.* 3, & *Pl.* XXXVII, *fig.* 1. Nous indiquerons dans la ſuite un moyen bien ſimple dont ſe ſervent les Pêcheurs pour connoître à quelle profondeur le poiſſon eſt établi dans l'eau.

§. 2. *Des Bateaux dont ſe ſervent les Pêcheurs de la Méditerranée pour la Pêche de la Sardine.*

Beaucoup pour cette pêche ſe ſervent de quelqu'un des bateaux repréſentés *I. Partie*, *I. Section*, *Pl.* XII, *fig.* 4, ou *Pl.* XIII, *fig.* 1, 2 ou 3; & communément ils emploient la gondole repréſentée *Pl.* XX, *fig.* 2, qu'ils nomment ordinairement comme leur filet, *ſardinaux* ou *ſardinayes*; ces bâtiments ſont conſtruits à peu près comme de petites tartanes, leur longueur commune

eſt de vingt-cinq pieds & leur port de ſix tonneaux : il faut remarquer que la longueur des bateaux en tartanes s'établit ſur celle de la quille, & non pas de tête en tête d'une étrave à l'autre ; les ſardinayes ont la proue fort alongée, leur pouppe eſt couverte ; elles ont quatre, cinq & ſix hommes d'équipage ; ſouvent en Languedoc les équipages ſont à la part comme en Ponant ; le Propriétaire du bateau qui fournit les filets, a la moitié du profit ; l'autre moitié ſe partage entre le Patron & les Matelots ; s'ils ont un Garçon ou un Mouſſe, ils lui donnent une demi-part ou un quart, à proportion de ſa force & du ſervice qu'il peut rendre.

§. 3. *Des heures auxquelles on fait la Pêche.*

On eſt obligé de pêcher le jour dans les Ports de l'Océan, où l'on attire le poiſſon avec de la réſure ; mais dans les Ports de la Méditerranée, où l'on ne ſe ſert point d'appâts, on pêche la nuit ; les Pêcheurs tendent & relevent deux fois chaque nuit : pour la premiere qu'ils nomment *de prime*, ils mettent à l'eau leurs filets à l'entrée de la nuit, & relevent deux ou trois heures après ; pour la ſeconde qu'ils nomment d'*aube*, ils mettent leurs filets à l'eau aſſez avant le jour, pour qu'ils puiſſent relever au ſoleil levant.

Ils tendent ordinairement près de la côte juſqu'à une lieue au large : néanmoins ils s'éloignent davantage de la côte quand leurs filets ſont ſoutenus par des colonnes qui leur permettent de les enfoncer dans l'eau ou de les tenir près de la ſuperficie, ſuivant que les bancs ſont plus ou moins avant dans l'eau : comme les filets ont une certaine hauteur, les Patrons s'en ſervent, ainſi que je l'ai dit, pour connoître à quelle profondeur il faut caler le filet ; car ſi en relevant, les poiſſons ſont maillés ou broqués près le fardon des lieges, ils jugent qu'ils ſont près de la ſurface de l'eau, & le Patron fait racourcir les colonnes ; ſi au contraire, il n'y a que le pied du filet qui ſoit garni de poiſſons, il connoît qu'ils ſont avant dans l'eau ; & pour les rencontrer, il fait alonger les bandingues ou colonnes ; par cette manœuvre, & lorſque les Pêcheurs ont été aſſez heureux pour donner ſur un banc, il eſt arrivé que les mailles du filet étoient tellement garnies de poiſſon, que les Pêcheurs pour les relever, étoient obligés de demander du ſecours à leurs camarades, & même d'en couper une partie ; mais ces cas ſont rares.

§. 4. *Maniere de s'établir en Péche.*

Quand le bateau eſt rendu au lieu de la pêche, & que le Patron veut mettre ſes filets à la mer, il fait amener les voiles, & ordinairement quand les filets ſont à l'eau, il ne ſe ſert que de ſes rames ; comme c'eſt par l'arriere qu'on met les filets à l'eau, & auſſi qu'on les releve, il ôte le gouvernail, de ſorte que le bateau n'étant ſoutenu que par les rames, dérive avec le filet au gré du vent & des courants, le filet étant attaché au bateau par une manœuvre de cinquante braſſes de longueur.

Lorſqu'il fait beau clair de lune, & que les Pêcheurs eſperent une bonne pêche, ils laiſſent leurs filets une heure de plus à la mer, ce qu'ils nomment *courir de lune* ; enſuite ils mouillent un petit grappin, ils relevent leurs filets, démaillent leurs poiſſons & ſe repoſent en attendant que l'heure ſoit venue de faire la pêche d'aube.

Cette pêche aux filets dérivants, reſſemble beaucoup à celle qu'on fait ſur les côtes de Bretagne, & on peut la regarder comme expreſſément deſtinée à prendre des Sardines ; cependant, de même que ſur les côtes de l'Océan, on trouve des Sardines dans les parcs, les étentes à la baſſe eau, & auſſi quand on pêche d'autres poiſſons avec la ſaine, de même en Provence, indépendamment du manet dérivant dont nous venons de parler, on prend des Sardines pêle-mêle avec d'autres poiſſons, au moyen des filets qu'on nomme *aiſſaugues*, *bouliers*, *bregins*, &c. voyez *I. Part. II. Sect. pag.* 144 *& ſuivantes*, ainſi que les Planches XLIII, XLIV & XLV, où nous nous ſommes aſſez étendus ſur ces ſortes de pêches, pour n'y pas revenir, d'autant qu'elles ne ſont pas expreſſément deſtinées à prendre les Sardines. A l'égard de la pêche à la riſſole & au feu nous remettons à en parler au Chapitre des Anchois, quoiqu'on en faſſe auſſi uſage pour les Sardines.

Auſſi-tôt que la pêche d'aube eſt finie, les Pêcheurs reviennent à terre pour faire promptement la livraiſon de leur poiſſon ; ce qui eſt ſi important, qu'on eſtime plus les Sardines d'aube qui ſont livrées preſque à ſortir de l'eau, que celles de prime qui ont paſſé toute la nuit dans le bateau. Les Pêcheurs ayant fait la livraiſon de leurs poiſſons, ils lavent leurs filets, les étendent pour les ſécher & les raccommoder ; ce qu'il faut faire à tous les démarrages, parce que ces filets très-déliés, ſont fréquemment endommagés, principalement par de gros poiſſons qui donnent dedans : cet ouvrage fait, ils dorment & ſe repoſent juſqu'à ce qu'il faille partir pour la pêche de prime ; quand ils ont dormi trois ou quatre heures, ils vont chercher leurs filets, ils les rangent dans le bateau, & ſur les cinq heures du ſoir ils retournent à la pêche.

Dans les Ports où il ſe raſſemble beaucoup de Pêcheurs, le départ d'un nom-

de bateaux forme une petite flotte, qui fait un coup d'œil fort agréable.

Je vais ajouter à ce que je viens de dire, ce que M. Poujet, Lieutenant Général de l'Amirauté à Cette, m'a écrit ſur les pratiques du Languedoc.

§. 5. Deſcription du Sardinal ou Sardinau du Languedoc, ainſi que des filets dont les Catalans ſe ſervent pour y prendre des Sardines.

LE filet qu'on emploie à Cette pour la pêche de la Sardine, eſt compoſé de pluſieurs nappes qu'on attache à la ſuite l'une de l'autre, chaque nappe ſe nomme une *bande*; elle eſt compoſée de deux toiles qu'on aſſemble l'une au-deſſus de l'autre; chaque toile a 75 ou 80 braſſes de longueur, & 400 mailles de largeur; quelquefois on augmente la largeur de quelques mailles, rarement on la porte à 450; ce filet qui eſt à mailles en loſange, a réguliérement 18 oudres au pan, quelquefois 19; la hauteur ou la chûte de ce filet dépend de la maniere dont il eſt monté, parce qu'il n'eſt pas à mailles quarrées; les Mailleurs qui travaillent ce filet, font des pieces qu'on nomme en Languedoc *ſpens* ou *eſpenſe*, de 400 mailles de largeur, & de 14 braſſes ou 14 braſſes & demie de longueur; chaque toile ou teſſure doit être compoſée de cinq eſpenſes; mais comme il eſt rare que ces pieces de filet ſoient préciſément de la même longueur, & qu'alors les deux toiles qui doivent former une bande, ne ſe trouvent pas exactement égales, on emploie ordinairement onze ſpens pour faire deux toiles; on coud ces eſpenſes bout-à-bout, on les partage par le milieu, & on a par ce moyen deux toiles égales qu'on coud l'une ſur-deſſus de l'autre, & qui forment une bande d'environ 80 braſſes de longueur; c'eſt ce qu'on nomme le *lin*: on enlarme la bande avec une liſiere ou ſardon de grandes mailles de ficelles, d'environ 18 lignes ou deux pouces d'ouverture en quarré; le ſardon a 5 ou 6 mailles de largeur; ſur les côtés on coud une ſeconde enlarmure qu'on nomme *auſſiere*, qui a 3 à 4 braſſes de largeur; on borde enſuite le filet, & on y met les flottes & les plombs; une bande neuve porte ordinairement 45 ou 50 livres peſant de plomb; elle diminue ce leſt à meſure que le filet s'aſſouplit, & devient plus maniable par l'uſage. Dans cet état, la chûte du filet tendu par ſes plombs eſt d'environ 10 braſſes; mais comme il faut y ajouter la largeur de l'enlarmure à laquelle les Pêcheurs ajoutent par le cordeau ou la ralingue de la tête des lignes ou colonnes qui portent de petites bouées; il en réſulte que la chûte totale du filet eſt toujours à-peu-près de 12 braſſes, & on ne les cale qu'entre 12 à 15 braſſes de fond.

On a déja dit qu'on ajoutoit pluſieurs bandes enſemble; pour cela on attache ſur les côtés de petites cordes qu'on nomme *jonches*, & on noue les jonches d'une bande avec celles d'une autre à meſure qu'on les jette à la mer; à l'extrémité de la derniere bande eſt une groſſe bouée de liege, qu'on nomme le *galet*.

Les Pêcheurs de l'Amirauté de Cette n'emploient que deux bandes, ce qui compoſe une embarquade de filet.

On pêche des Sardines dans l'Etang de Tau avec deux bandes; mais comme il y a moins de fond qu'à la mer, on ne les compoſe que d'une ſeule toile, on les rétrécit même ordinairement; pour cela, en ajoutant l'auſſiere ſur le ſardon des bouts; on prend deux mailles du ſardon dans quelques-unes de celles de l'auſſiere, & on monte le filet de maniere qu'il n'ait tout au plus que 5 à 6 braſſes de chûte. Les ſardinaux de l'Etang ſont pour la plupart de 20 oudres au pan, quelquefois de 21 & 22; mais ceux qui ſont deſtinés pour la mer, ſont toujours réguliérement de 18 à 19; on n'en fabrique pas à mailles plus ſerrées.

Le ſardinau eſt fait d'un fil très-fin; quatre livres & demie ou cinq livres de fil petit poids de Languedoc, ſuffiſent ordinairement pour fabriquer un eſpens de 14 ou 14 braſſes & demie de longueur, & de 400 mailles de largeur, qui ſe vend 18 à 20 livres. La manœuvre qu'on ſuit pour cette pêche a été décrite; il ſuffit d'obſerver qu'on ne ſe ſert ſur les côtes de Languedoc d'aucune ſorte d'appât pour attirer les Sardines.

Je compte bien parler dans la ſuite, de la pêche des Sardines en Catalogne; mais comme il vient beaucoup de Catalans faire cette pêche à Cette, je crois ne devoir pas remettre à un autre endroit la comparaiſon de leurs manieres de pêcher avec celles des Languedociens.

Il vient à Cette tous les ans 50 ou 60 bateaux Catalans, *Pl. XXI. fig.* 1, du Port de Matarro & de Saint-Felin, qui réuſſiſſent bien mieux à la pêche des Sardines que les Pêcheurs Languedociens, quoiqu'ils ſe ſervent de ſardinaux qui reſſemblent beaucoup à ceux des Pêcheurs de Languedoc; ils ſont compoſés de même de pluſieurs bandes de deux toiles chacune; la largeur des toiles eſt également de 400 mailles, de 14 au pan Catalan, ou à-peu-près 18 au pan de France, mais la longueur des bandes eſt différente; chaque toile n'eſt compoſée que de trois eſpens, que les Catalans nomment *eſpions* ou *erpions*, & qui ont toujours exactement 20 cannes Catalanes, ou environ 17 braſſes de longueur; enſorte que leurs bandes n'ont que 50 ou 51 braſſes; mais auſſi

leur embarquade de filet eſt compoſée au moins de quatre bandes ; la longueur totale de leurs ſardinaux eſt au moins de 200 braſſes, tandis que ceux des Pêcheurs Languedociens ne s'étendent qu'à 16 ; mais ce qui donne le plus d'avantage aux Pêcheurs Catalans, c'eſt l'extrême fineſſe de leurs filets ; ils n'emploient ordinairement que quatre livres peſantde fil pour faire une eſpens de 17 braſſes ; tandis que nos Mailleurs n'en conſomment gueres moins de cinq livres pour une eſpens de 14 braſſes & demie : la groſſeur du fil des filets des Catalans, eſt donc à celle des nôtres à-peu-près comme trois à quatre ; la Sardine qui évite ordinairement le filet dès qu'elle peut l'appercevoir, y donne d'autant plus volontiers qu'il eſt plus fin.

Les filets Catalans ſont auſſi beaucoup plus chers que les nôtres ; un eſpens de 17 braſſes, coûte en Catalogne au moins 15 liv. Catalanes, ou 41 livres 5 ſols argent de France ; les Catalans leſtent leurs ſardinaux beaucoup plus que ne font nos Pêcheurs, puiſqu'ils mettent à leur bande de 50 braſſes, à-peu-près la même quantité de plomb que nos Pêcheurs mettent à leurs bandes de 80, & ils augmentent les flottes à proportion.

On pêche la Sardine à la mer avec le bateau, *Pl. XXI*, *fig.* 1. qui eſt encore repréſenté dans la *Pl. XLIII*, *Section II*, *fig.* 2, *A* ; & dans l'étang de Tau avec de petits bateaux plats *B*, nommés *Beſtes*.

Nota. Que la *Fig.* 1, *Pl. XXI.* qui repréſente un de ces bateaux, eſt un peu plus exacte que celle qu'on voit, *Pl. XLIII*, *Sect. II. fig.* 2.

Les Catalans emploient auſſi à cette pêche leurs palangriers ; & comme ces bateaux ſont très-légers, ils vont bien à la rame & à la voile ; ils ſerrent le vent de très-près ; ainſi ils ſont très-propres pour cette pêche.

Les filets qu'on emploie ſur les côtes de Catalogne à la pêche des Anchois, ſont ſemblables à ceux qu'on deſtine à la Sardine ; à cela près que les mailles ſont un peu plus petites.

Ils ſont ordinairement de 22 oudres au pan François ; on les monte auſſi de maniere qu'ils n'ayent que dix braſſes & demie, ou onze braſſes de chûte.

On porte quelquefois à Cette de ces filets pour l'Anchois ; mais ordinairement on prend ceux qui ſont uſés, & hors de ſervice pour les Sardines.

Les Pêcheurs Languedociens en achetent pour les employer à la pêche des Sardines, dans les étangs.

Les eſpens dont les Pêcheurs de Cette font leurs Sardinaux, ſont fabriqués dans les Villages de la riviere de Gênes ; les eſpens ou eſpions Catalans ſont maillés en Catalogne, & principalement à Saint-Felin. Comme on a dit qu'une bande de Sardinaux n'a que 800 mailles de largeur, de 18 au pan, on pourroit être ſurpris que la chûte du lin de ces filets ſoit de dix braſſes ; elle ſemble ne devoir être que d'environ ſix braſſes un tiers, à 63 pouces par braſſes ; mais il faut remarquer que le filet a les mailles en loſanges, & par conſéquent, on ne doit pas prendre pour ſa largeur la ſomme des côtés des mailles, mais celle de leur diagonale, ce qui donne environ neuf braſſes ; & comme le poids des plombs tend fortement ce filet, & que par conſéquent la diagonale perpendiculaire des mailles eſt toujours un peu plus grande que la diagonale horiſontale, il n'eſt pas ſurprenant que la hauteur totale ou chûte, ſoit à-peu-près de dix braſſes.

§. 6. Sur les Salaiſons & Préparations des Sardines, en Provence & en Languedoc.

D'abord, il n'y a que les Sardines qu'on prend avec les ſaines, ainſi qu'avec les manets ou ſardinaux, qui puiſſent être ſalées ; celles qu'on prend à la tartane ou dans des filets tels que les aiſſaugues, les ganguis, bouliers, étant fatiguées, molles & dépouillées de la plupart de leurs écailles, ne ſont point propres à faire de bonnes Sardines ſalées ; on peut en dire autant de celles qu'on prend dans les madragues, lorſqu'on les releve ; il faut les conſommer fraîches & très-promptement ; de plus, toutes étant petites & très-délicates, elles ne peuvent être preſſées, comme nous avons dit qu'on fait celles de Bretagne ; leur délicateſſe les rend, il eſt vrai, agréables pour manger fraîches ; elles ſont auſſi les meilleures pour être préparées en ſaumure, comme nous allons l'expliquer ; & pour cette préparation, on ne rebute point celles qui ſont bleſſées ; pourvu qu'elles ſoient très-fraîches, cela ſuffit.

Pour ſaler ainſi les Sardines, on en forme des lits dans de grandes bailles, ou comme l'on dit, on les *alite*, répandant du ſel entre chaque lit de poiſſon ; & quand la baille eſt pleine, on fait une forte ſaumure ou une ſauſſe compoſée d'un peu de ſalpêtre, avec du bol ou de l'ochre rouge en poudre fine ; on prétend que cette ſubſtance terreuſe contribue à leur conſervation ; mais on l'emploie principalement pour donner aux Poiſſons & à la ſauſſe une couleur rouge qu'on exige dans le commerce.

Pour qu'ils ſe confiſent bien dans cette ſauſſe, on les laiſſe repoſer cinq à ſix mois ; enſuite on en emplit de petits pots de terre de différentes grandeurs, larges d'ouverture ; on met ſur les Poiſſons un rondeau de terre cuite, qui produit une preſſion ſuffiſante pour que la ſauſſe ſurnage les Poiſſons ; puis

puis on bouche exactement l'ouverture de ces pots avec du liege, que l'on ſcelle encore avec du plâtre, de crainte que le poiſſon & ſa ſauce ne s'éventent; on en met auſſi dans de petits barrils qui peſent 20 à 25 livres, pour les tranſporter par toute l'Europe & au Levant.

On prépare auſſi de cette façon des Sardines en Languedoc; & quoiqu'il n'y ait point d'amertume dans les Sardines, comme dans les Anchois, on leur retranch la & tête, on les vuide pour les vendre comme Anchois. Les barrils de Languedoc peſent de 18 à 26 livres; preſque tous ſe portent à la Foire de Beaucaire, d'où ils paſſente dans les Cevenes, le Vivarais & même en Provence; de plus, beaucoup de ſalines qu'on envoie à Beaucaire, ſe diſtribuent dans tout le Royaume par Lyon & Paris; celles qui ſe pêchent dans les mois d'Août, Septembre & Octobre, ſont moins délicates que celles qu'on a pêchées plutôt; c'eſt pourquoi après la Foire de Beaucaire, & quand les Sardines ont perdu de leur grande délicateſſe, les Marchands en prépa-rent un peu en Provence & en Languedoc de preſſées à la maniere de Belle-Iſle, c'eſt ce qu'on appelle *l'Harencade*; quoique les Sardines de Provence & de Languedoc paſſent pour plus délicates que celles de l'Océan, on ne laiſſe pas d'y en apporter beaucoup de Bordeaux.

Après avoir parlé d'une façon générale de la pêche des Sardines, & de leur ſalaiſon en Provence & en Languedoc; je vais, pour remplir plus complettement mon objet, entrer dans des détails ſur la pêche qui ſe fait à Cannes, Port de Provence, dans la Viguerie de Graſſe; enſuite je détaillerai celle qui ſe fait à Cette en Languedoc; je me bornerai à ces deux exemples, pour donner une idée de ce qui ſe pratique dans les autres parties de ces deux Provinces; mais je parlerai enſuite de la pêche & de la préparation des Sardines dans pluſieurs Ports de la Méditerranée, qui appartiennent à des Puiſſances étrangeres.

§. 7. *De la Pêche des Sardines à Cannes.*

Quoiqu'on prenne à Cannes des Sardines avec le filet qu'on nomme *Ayaugue*, comme c'eſt en petite quantité, on peut dire que cette pêche ſe fait, comme nous allons l'expliquer; elle commence en Mars, & finit en Août. Il y a dans cette ſaiſon, près de cent bateaux occupés à cette pêche, ils ſont montés chacun par trois ou quatre hommes; à chaque bateau embarque trois filets, de eſpece qu'on nomme *Sardinaux*, qui, comme nous l'avons dit, ſont des manets dont les mailles ſont plus ou moins grandes, pour en faire uſage, ſuivant la groſſeur du poiſſon que l'on pêche; quelques-uns pêchent de jour & de nuit; mais la plupart ne pêchent que la nuit, comme nous l'avons expliqué.

Certaines années, on ſale à Cannes juſqu'à cinquante mille barrils, tant d'Anchois que de Sardines.

Il y a dans les Départements d'Agde, de Marſillan, Bouſigue & Cette, aux environs de cent bateaux occupés à cette pêche; & de plus, à cauſe d'un petit privilege qui eſt accordé ſur le ſel, il s'y en rend du Martigues, de Caſſis, de la Ciotat, de Marſeille, de Sanery, de la Seine, de Toulon, Saint-Tropès, Antibes, plus de ſoixante ou quatre-vingt bateaux.

Pluſieurs Marchands, qu'on appelle *Poiſſonniers*, y viennent acheter le Poiſſon ſur les bateaux ou ſur la greve, pour les tranſporter à toutes les Villes de la Province, particuliérement à Montpellier, où il ſe trouve des Muletiers des Cevenes qui en achetent pour le diſtribuer dans leur Province.

En hiver, les Chaſſes-marée de Toulouſe, de Carcaſſonne & autres Villes, viennent acheter des Sardines à Cette.

Cette pêche, & les ſalaiſons qu'on fait dans le Département de Cette, ſont ſubſiſter plus de quinze cents familles du Languedoc & de la Provence.

A l'égard de Cette, les temps les plus favorables pour cette pêche, ſont les vents de la partie de l'Oueſt, depuis le Nord juſqu'au Sud; les vents de la partie du Nord-Eſt, ne ſont pas favorables, parce qu'ils enflent la mer & augmentent les courants qui empêchent les Pêcheurs de ſortir.

Les mois de Mai & de Juin ſont réputés les meilleurs, tant pour l'abondance du Poiſſon que pour ſa qualité; mais cette regle générale ſouffre de fréquentes exceptions.

Outre la conſommation des Sardines fraîches, qui, comme nous l'avons dit, eſt conſidérable, on en fait de grandes ſalaiſons: voici la pratique de Cette.

§. 8. *Maniere de faire les Salaiſons de Sardines à Cette.*

Lorsque le Poiſſon eſt porté au magaſin, où on doit le ſaler, on le met ſur de grandes tables ovales faites exprès; ſur leſquelles il y a de petits canaux qui ſont en pente, pour que le ſang & l'eau qui ſortent du Poiſſon s'égouttent ſur le champ.

On a toujours une quantité de petits barrils de bois de ſaule, les uns qu'on nomme *ſimples*, les autres *doubles*; en ſortant des mains du Tonnelier, on les tient remplis d'eau, pendant dix à douze heures, pour qu'ils ſoient bien étanches; car il eſt impor-

tant qu'ils ne laiſſent pas échapper la ſaumure. Des femmes occupées à ce travail, commencent par mettre au fond des barrils, deux poignées de ſel ; puis elles forment un premier lit de Sardines, les preſſant avec la main, le plus qu'il eſt poſſible ; elles ſaupoudrent deſſus une poignée de ſel ; puis elles forment une ſeconde couche de Sardines, puis une poignée de ſel ; ce qu'elles continuent juſqu'à ce qu'il y ait une couche de Sardines & une de ſel qui excédent les bords du barril.

On range les barrils, poſés debout, à un coin du magaſin, où ils reſtent huit à dix jours ; le ſel ſe fond ; le Poiſſon s'en charge, & le volume diminue ; pendant qu'ils ſont ainſi en ſel, on a ſoin de temps à autre de fouler le Poiſſon avec un faux-fond de bois, au milieu duquel s'éleve un bouton ; & on preſſe juſqu'à ce que la ſaumure ſurnage le Poiſſon.

Au bout de huit à dix jours, quand on juge que le Poiſſon a bien pris le ſel, on met le faux-fond ſur le Poiſſon, & on renverſe les barrils, de ſorte qu'ils appuient ſur le faux-fond pour égoutter la ſaumure dans une baille ; les Sardines étant ainſi bien preſſées, les barrils ne ſont pleins qu'aux deux tiers. Ceci ſe pratique pour les Sardines de prime, ou qu'on a pêchées le ſoir ; mais pour celles de la pêche de l'aube qu'on eſtime davantage, il y a des Saleurs qui ſuivent une autre méthode, que nous allons détailler.

Pour préparer les Sardines qu'on deſtine à remplir les barrils, on commence par les laver dans des corbeilles à claire-voie, puis on les laiſſe s'égoutter ; enſuite on les met dans de grandes bailles qui peuvent contenir juſqu'à huit quintaux de Sardines ; quand on a mis dans cette baille une certaine quantité de Sardines, avec du ſel à proportion, une femme remue bien les Poiſſons avec le ſel ; & elle continue cette manœuvre à meſure qu'on met dans la baille des Sardines & du ſel ; c'eſt ce que les Pêcheurs de Harengs nomment *Brailler ;* & les Pêcheurs de Languedoc nomment cette grande baille le *Maleſtran*. On laiſſe quelque temps les Sardines dans cette baille, & il s'y forme une ſaumure tant du ſel qui ſe fond que de l'eau que rendent les Poiſſons ; de ſorte qu'elle s'éleve au-deſſus du Poiſſon.

Lorſqu'on les tire du maleſtran, on les remue bien dans la ſaumure, & on les met égoutter dans des corbeilles ; ces Sardines ſervent à remplir les barrils, que nous avons dit, qui reſtoient au tiers vuides ; c'eſt ce que les Saleurs appellent *Houlliers*. Les femmes qui font cette opération, preſſent le plus qu'elles peuvent les Sardines les unes contre les autres ; & entre chaque couche, elles ſaupoudrent un peu de ſel.

Auſſitôt que les barrils ſont remplis, & comme l'on dit *houlliers*, le Tonnelier y met les fonds, au milieu deſquels il fait un trou, & il prépare un tampon de bois qu'on met & qu'on ôte du trou dans certains temps. Le jable fait une eſpece de réſervoir, qu'on remplit de ſaumure qui recouvre le trou du fond ; d'abord on les remplit de la ſaumure qu'on a retirée des barrils ou de la baille, qu'on nomme *maleſtran ;* on les met debout, le trou débouché expoſé au ſoleil où elles reſtent tout le jour, ayant ſoin qu'il y ait toujours de la ſaumure ſur le trou pour que les barrils en ſoient exactement remplis. C'eſt alors que les Sardines ſe confiſent, & elles rendent de leur huile qui ſort par le trou & nage ſur la ſaumure ; le ſoir on bouche le trou du fond, & on jette dans une baille le peu de ſaumure qui reſte ſur le fond ; dans le commencement on répete cette manœuvre tous les trois jours, enſuite tous les huit jours ; & quand on garde long-temps les Sardines en barrils, on la fait ſeulement deux fois le mois. Quoique ſouvent elles ne ſoient pas encore parfaitement confites lors de la Foire de Beaucaire où s'en fait la vente, comme on ſait qu'elles acquierent cette perfection en les gardant, tout ce qu'on prépare depuis le 5 Avril juſqu'au 10 Juillet, ſe porte à cette Foire. On continue de ſaler des Sardines, après la Foire juſqu'à la fin de la ſaiſon ; ce ſont les Marchands *Mongoniers* de Narbonne, Carcaſſonne, Beziers, Pézenas, Montpellier, Lunel, &c. qui les enlevent.

Les doubles barrils doivent peſer avec le fût & la ſaumure 27 à 28 livres ; les petits 13 à 14 livres ; le cent des doubles coûte 28 livres, & celui des petits 14 livres ; il faut pour remplir cent barrils doubles 22 à 23 quintaux de Sardines, & 10 quintaux pour les petits.

On emploie pour cent barrils doubles ſept minots de ſel, & trois pour les petits. Quand la pêche n'eſt pas bonne, il y en a qui eſſayent de pêcher de jour, & quelquefois cela leur réuſſit. La Riſſolle, dont nous parlerons à l'occaſion des Anchois, n'eſt point en uſage à Cette.

Ordinairement ce ſont les Propriétaires des bateaux qui font cette ſalaiſon avec les Patrons ; il y a très-peu de particuliers qui ſoient intéreſſés aux ſardinaux ; on riſqueroit d'être mal ſervi par les Pêcheurs, qui ne livreroient leur Poiſſon que quand ils ne trouveroient pas à le vendre plus avantageuſement ; ou bien, il faudroit le leur acheter ſi cher qu'ils abſorberoient tout le profit.

Chaque Matelot ſe fournit de pain ; mais le vin, l'huile, le ſel & les autres dépenſes ſont tirées ſur le commun à la fin de la campagne.

La moitié du profit appartient à celui qui

fournit le bateau & les filets. Le Patron, que le bateau lui appartienne ou non, partage avec l'équipage, & a en outre une demi-part ſur la moitié qui appartient au Propriétaire du bateau, qui eſt chargé de toutes les avaries.

On cite une année, où le Receveur du Grenier à ſel livra aux Saleurs de Cette, 4275 minots de ſel; or trois minots ſalent cent barriques ſimples, peſant chacune treize livres; d'où l'on peut conclure que cette année, on a ſalé 142500 barrils ſimples de Sardines ou Anchois.

Il y a encore une façon de préparer les Sardines, pour les envoyer dans les Provinces trop éloignées de la mer, en leur conſervant en partie le mérite des fraîches; on la nomme *Eſcabecher*: pour cela, on met les Sardines ſur le feu, dans une grande poële avec de l'huile, dans laquelle on les fait cuire; on les en retire, & après les avoir mis refroidir ſur des claies de cannes, on les paque dans des barrils, les preſſant le plus que l'on peut, pour qu'il ne reſte point de vuide entr'elles; on verſe deſſus de bon vinaigre juſqu'à ce qu'il ſurnage le Poiſſon; on fonce les barrils, & on les envoie en Italie, en Suiſſe & ailleurs.

Je vais maintenant parler des pêches de Sardines qui ſe font dans la Méditerranée, chez les Puiſſances étrangeres.

ARTICLE SEIZIEME.

De la Pêche des Sardines dans le Royaume de Grenade.

LA pêche des Sardines, qu'on nomme en Eſpagnol *Boquerons*, eſt devenue un peu plus conſidérable à Malaga & dans les parages circonvoiſins, depuis que les Eſpagnols ont appris des Etrangers à en faire de bonnes ſalaiſons. Quoiqu'on y prenne quelques Sardines dans toutes les ſaiſons de l'année; la vraie ſaiſon de leur pêche eſt depuis le commencement d'Octobre juſqu'à la fin d'Avril; alors le Poiſſon eſt plus abondant & de meilleure qualité: on ne pêche point au feu, on n'emploie point de réſure, & on ne ſe ſert point des ſardinaux ou manets, dans leſquels les Poiſſons ſe maillent: leurs filets ſont de la nature des boulliers; ils ont de l'extrêmité d'un bras à l'autre 200 à 250 braſſes, & au milieu une manche de mailles très-ſerrées où ſe raſſemble le Poiſſon; comme le filet eſt fort grand, il faut environ douze hommes dans le bateau qu'on nomme *Xabegos*, pour ſe porter au large & mettre le filet à la Mer; il reſte ſur le rivage cinquante à ſoixante hommes pour le tirer à terre.

Cette pêche ſe fait communément depuis l'aube du jour juſqu'au coucher du ſoleil; quelquefois néanmoins on pêche la nuit, on va chercher 20 à 30 braſſes d'eau, à 50 ou 60 braſſes du rivage: on trouve dans la manche des Sardines & des Anchois confondus avec d'autres eſpeces de Poiſſons: quelquefois ils relevent leur filet à la mer; alors ils s'aſſocient douze xabegos qui ſe raſſemblent pour relever le filet; une chaloupe ſe charge du Poiſſon, & le débarque à la côte où les Habitants viennent s'en fournir, & les Marchands en achetent pour le vendre frais, à demi-ſel ou ſalé, ſuivant l'éloignement des lieux où ils veulent le tranſporter.

On fait encore cette même pêche à Alméria, dans le royaume de Grenade, & on y fait des ſalaiſons.

On dit que c'eſt après les gros temps qu'on prend le plus d'Anchois; mais les Pêcheurs en font peu de cas, & ils les laiſſent perdre, à moins qu'ils ne trouvent à les vendre à des Catalans qui s'y rendent aſſez ſouvent, & qui ſavent bien en tirer parti.

§. 1. *Pêche des Sardines ſur les côtes de Valence.*

IL y a ſur les côtes de Valence une aſſez grande quantité de Sardines; comme elles ſont petites & délicates, on n'y fait pas de ſalaiſons conſidérables; la pêche y commence en Février, & finit en Juin & Juillet; c'eſt vers la fin d'Avril & pendant le mois de Mai qu'on en prend le plus, & qu'elles ſont de meilleure qualité: il y a des années où il en paroît encore dans le mois d'Octobre; mais elles n'y ſéjournent qu'une quinzaine de jours.

On ſe ſert pour faire cette pêche, de petits bateaux qui n'ont qu'un mât & une voile latine, dans leſquels il ſe met ſix hommes; ils embarquent des filets qu'ils nomment *Sardinaux*; ils les mettent à l'eau après le ſoleil couché, les relevent & les remettent à l'eau à l'aube du jour, comme on le fait en Provence; ils s'établiſſent ordinairement à une lieue de la côte, dans un lieu où il y ait 25 braſſes d'eau; c'eſt pourquoi leurs filets ont beaucoup de chûte: on ne ſe ſert point de réſure, & on ne pratique point la pêche au feu.

Comme les Sardines qu'on prend dans ces parages ſont très-délicates, les Pêcheurs les vendent fraîches à des Marchands qui les ſaupoudrent de plus ou moins de ſel, ſuivant la diſtance des lieux où ils doivent les tranſporter; on en fait ſeulement quelques petites ſalaiſons à Dénia, petit Port qui eſt à treize lieues de Valence, avec du ſel de Matta;

comme elles ſont petites, ils préférent d'acheter des Sardines preſſées qu'on leur apporte, & ils font peu de cas des Anchois.

Les Pêcheurs ſont à la part; le Maître à qui appartient le bateau & les filets, prend la moitié du profit; le reſte ſe partage entre les Matelots de l'équipage.

§. 2. *Pêche de la Sardine en Catalogne.*

En parlant de la pêche des Sardines à Cette, j'ai dit quelque choſe des filets dont ſe ſervent les Catalans qui viennent pêcher dans ces parages; mais j'ai prévenu que je parlerois plus amplement dans la ſuite des pêches qui ſe font en Catalogne, je vais remplir mon engagement.

On prend preſque toute l'année en Catalogne quelques Sardines; mais on en fait ſur-tout des pêches abondantes en deux ſaiſons; la premiere commence à la fin du mois de Mars, & dure juſqu'à la fin du mois de Juin; alors les Sardines ne ſont pas groſſes, mais graſſes & délicates; la ſeconde ſaiſon commence à la fin d'Octobre, & dure juſqu'au commencement de Décembre; dans cette ſaiſon, elles ſont maigres.

Les chaloupes dont les Catalans ſe ſervent pour cette pêche, *Pl. XXI. fig.* 1, ont 21 à 23 pieds de longueur, & 5 à 7 pieds de largeur, on les nomme *Sardinales*; quand elles font route, elles ont au milieu un arbre ou mât, & une vergue ou antenne qui porte une voile latine: les Catalans ſont vigoureux & bons rameurs; ainſi quand ils ne s'écartent pas beaucoup de la côte, ils ſe rendent à la rame ſur le lieu de la pêche; mais lorſqu'ils ſe ſont ſervi de leur voile, ils ſe démâtent avant que de ſe mettre en pêche; quelquefois on apperçoit 100 ou 150 de ces bateaux qui pêchent à la vue de Barcelone, chacun eſt monté de trois hommes, & ils s'approviſionnent de pluſieurs pieces de filets de différents calibres; on les nomme *Sardinales*.

Ils pêchent la nuit, & mettent deux fois leurs filets à l'eau. Pour la premiere, qu'ils nomment de la *nuit*, ils mouillent leurs filets après le ſoleil couché; ils le relevent comme en Provence, deux heures après, & ils démaillent le Poiſſon dans la chaloupe; puis ils remettent leurs filets à l'eau pour faire la pêche de l'aurore, que les Provençaux appellent de l'*aube*; ils retirent le filet dans la chaloupe avant le lever du ſoleil, & ils regagnent le Port; car pour cette ſeconde pêche, ils démaillent le Poiſſon à terre, & le mettent dans des corbeilles pour le porter en vente.

Les Matelots ſont à la part: l'uſage eſt de former avec le produit de la pêche ſix parts & demie; celui qui fournit la chaloupe & les filets prend trois parts, le Patron prend une part & demie, & chaque Matelot à une part; comme elles ſont priſes ſur le profit de la vente, on ne peut faire ce partage qu'après que le poiſſon a été vendu.

Nous avons dit que les Sardines de la premiere ſaiſon, qu'on prend en Mars ou au commencement d'Avril, ne ſont pas fort groſſes; comme elles ſont un Poiſſon de primeur, on les mange fraîches; celles qu'on prend en Avril, Mai & Juin étant graſſes, petites & délicates, on les apprête en petits barrils, & on les accommode comme les Anchois; les Catalans les appellent *Sardinas confitas*; on ne les vuide point, & on les arrange les unes ſur les autres dans les barrils, le ventre en haut, mettant entre chaque lit du ſel & quelques herbes aromatiques, comme thym, laurier, origan, ſariette, &c. & des épices, clous, canelle, poivre, muſcade; on remplit de temps en temps les barrils avec de la ſaumure, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien confites, ce qui n'arrive qu'au mois de Septembre.

A l'égard des Sardines qu'on pêche dans la ſeconde ſaiſon, on en mange une partie fraîches; & comme elles ſont maigres, on ſe contente de les préparer dans des barrils avec de la ſaumure, ce qu'on pourroit nommer *à demi-ſel*; une partie ſe tranſporte en cet état dans différentes Provinces; ou bien on en fait des Sardines preſſées, que les Catalans nomment *Herengados*; pour cela on prend les Sardines ſalées en ſaumure, comme nous l'avons dit; on les lave dans de l'eau de mer, on les arrange dans de grands barrils, les preſſant bien les unes contre les autres; enſuite on les charge de poids pour faire écouler leur eau, & en cet état elles ſe conſervent long-temps.

Les Sardines fraîches, les demi-ſalées, celles qu'on ſale en ſaumure, les herengados ou preſſées, celles qu'on accommode en Anchois, ſont tranſportées dans les terres en Catalogne, en Arragon & dans le royaume de Valence, où il s'en fait une grande conſommation.

Quand les Pêcheurs ont intention de prendre de petites Sardines pour préparer en Anchois, ils emploient des filets ou manets qui ont les mailles petites, dans leſquelles les groſſes Sardines ne peuvent ſe prendre; ſi au contraire ils veulent prendre de groſſes Sardines pour les préparer en herengados, ils prennent des filets qui ont les mailles larges que les petites traverſent ſans ſe broquer: ils ont donc de pluſieurs eſpeces de filets; tous ſont faits avec du fil de lin très-délié; ils les tannent ou les teignent, comme nous l'avons dit, *I. Partie II. Section*, excepté qu'au lieu d'écorce de chêne, ils emploient de l'écorce du pin maritime, & non pas du pin cultivé; la teſſure eſt formée de trois pieces, qui ont

chacune

chacune 60 braſſes de longueur, & 2 à 2 ½ de chûte; la ralingue de la tête eſt garnie de plus de 200 flottes de liege; & en outre de neuf petites bouées qu'ils nomment *Barnois*, le pied eſt leſté d'une trentaine de livres de plomb par pieces.

Au bout de chaque piece, il y a comme une liſiere ou un ſardon fait avec du fil fort, & dont les mailles ſont larges; le ſardon qui borde la tête & le pied du filet dans toute ſa longueur eſt fait avec de la ficelle, ce qui eſt néceſſaire pour protéger le filet qui eſt très-délié; & moyennant le ſoin que les Pêcheurs en prennent, il dure long-temps.

Pour la premiere pêche qu'on fait au Printemps, on tend le filet au large ſur des fonds où il y a 24 à 30 braſſes d'eau; & pour la ſeconde, on s'approche de la côte à des endroits où il y a 6 à 8 braſſes d'eau.

On roue les filets à la poupe, & pour les mettre à l'eau, le Maître les ſaiſit par les lieges, & un Matelot par les plombs, & étant bien étendu, ils le jettent à la mer, nageant toujours contre le courant pour que le filet ſe dirige bien droit: on a eu ſoin d'attacher au bout forain une manœuvre de 25 braſſes de longueur, qu'ils nomment *Urceros*, à l'extrêmité de laquelle il y a une bouée ou ſignal.

§. 3. *Pêche des Sardines & Anchois aux côtes de l'Iſle-Majorque.*

ON trouve beaucoup de Sardines aux côtes de Valence, & d'Anchois à celles de Carthagene; les Habitants ne ſont point dans l'uſage de les ſaler, il n'y a que quelques François & Génois qui en ſalent pour leur uſage; la pêche la plus uſitée ſe fait avec l'aiſſaugue & le bregin.

Vis-à-vis cette côte, à 48 lieues de Barcelone, ſont les Iſles Majorque & Minorque, où l'on pêche des Sardines pêle-mêle avec un petit Poiſſon qui lui reſſemble pour la forme, mais qui eſt moins bon; on le nomme *Alache* ou *Arache*, *Pl. XVI. fig.* 7. Je me propoſe d'en parler dans la ſuite. Cette pêche commence avec le Carême, & finit à Pâque; on y prend peu d'Anchois; les Pêcheurs de ces parages prétendent que leurs Sardines ne réuſſiſſent pas dans le ſel; ainſi ils ne ſalent que les Alaches qui ſont ſeches & font un manger très-médiocre; auſſi ſe conſomment-elles toutes dans l'Iſle.

Nous avons parlé fort en détail de la pêche des Sardines, que font les François dans le golfe de Lyon, en Languedoc & en Provence; ainſi nous allons rapporter celles que pratiquent les Génois.

ARTICLE DIX-SEPTIEME.

De la Pêche des Sardines à la côte de Gênes.

LA pêche des Sardines & des Anchois eſt la plus conſidérable qui ſe faſſe le long des côtes de Gênes; je ne m'occuperai maintenant que de celle des Sardines: elle commence ordinairement dans le mois de Mai, & dure juſqu'à la fin de Juillet, ou au plutard en Août; on la reprend en Novembre pour la continuer juſqu'à Pâque; elle eſt aſſez bonne quand la mer eſt belle & que les vents portent à terre.

Elle ſe fait la nuit pendant l'été, & de jour l'hiver; indépendamment de ces ſaiſons, il y a une infinité de pauvres gens qui gagnent leur vie à pêcher toute l'année des Sardines. Ces gens ſe réuniſſent pluſieurs, & font leur métier avec de petits bateaux; mais pour les pêches réglées, on en emploie de moyenne grandeur, *Pl. XXI. fig.* 2, qui ſont montés de ſix ou ſept hommes, & munis de voiles, de rames, d'ancres, de cordages & des autres agrès dont ils peuvent avoir beſoin; on prétend qu'il y a plus de 800 de ces deux eſpeces de bateaux dans toute l'étendue de cette côte.

Leur teſſure eſt formée de 30 à 40 pieces de filet, dont chacune a environ 60 pieds de longueur, ſur 50 de chûte; ils les tendent le ſoir à la brune, & les Poiſſons s'y maillent la nuit; le temps le plus favorable eſt lorſqu'il ne fait point de clair de lune.

Il reſte toujours quelqu'un à la garde des filets; mais cette maniere de pêcher ne ſe pratique guere que dans les mois de Mai, Juin & Juillet; elle ſe fait quelquefois près de terre & d'autres fois à 3 ou 4 lieues en mer, ſuivant les endroits où les Pêcheurs augurent que les Poiſſons ſont en plus grande quantité; mais le ſuccès de cette pêche eſt toujours très-incertain.

Les filets dont on fait le plus d'uſage aux environs de Gênes, s'appellent en langage du pays *Sciabica*; ils ont environ 800 braſſes de longueur, & 60 pieds de chûte, & ont comme le boulier au milieu un ſac de filet dont les mailles ſont fort petites, c'eſt dans ce ſac que ſe trouve le Poiſſon, quand on tire le *Sciabica* à terre.

On le tend en forme de demi-cercle, le ſac vers la mer, & les deux extrémités du côté de la terre, où on le tire quelques heures après avec des halins plus ou moins longs qui ſont attachés aux bouts du filet,

dont le haut eſt garni de flottes de liege qui marquent ſur la ſurface de l'eau la poſition du filet ; il y a à la ralingue du pied des bagues de plomb qui le maintiennent dans une ſituation verticale.

On peut prendre une idée de cette pêche à la premiere Partie, II. Sect. *Pl. XLIII*, *fig.* 3.

Article Dix-huitieme.

Apprêt des Sardines dans les Cuiſines.

Nous avons comparé les Sardines aux Harengs pour leur forme extérieure ; mais la chair de la Sardine eſt plus graſſe, plus délicate, & a plus de goût que celle du Hareng ; les Sardines fraîches ſont, à juſte titre, regardées comme un excellent Poiſſon qui paroît ſur les meilleures tables. M. de la Courtaudiere m'écrit que les laitées ſont préférables aux autres.

Nous avons dit, que pour connoître l'excellence du Hareng, il faut le manger dans les Ports de mer au ſortir de l'eau ; cela eſt encore plus vrai pour les Sardines, qui perdent très-promptement de leur bonne qualité ; comme elles n'ont rien d'amer, on les apprête ſans les vuider.

La meilleure maniere d'apprêter celles qui ſont très-fraîches, eſt de les faire rôtir ſur le gril ; & pour leur donner un coup d'œil plus avantageux, & faire que la peau ſe détache plus aiſément lorſqu'on les mange, avant de les mettre ſur le gril, on couche les Sardines ſur leur plat, & on preſſe entre le pouce & l'index l'extrémité du corps juſqu'à l'aîleron de la queue, & dans le ſens de ſa largeur ; on prétend que cette petite opération fait que la Sardine gonfle ſur le gril au lieu de s'applatir, comme font celles qu'on a ſaupoudrées de ſel ; outre ce coup d'œil avantageux, la peau ſe détache plus aiſément lorſqu'on les mange, pourvu qu'on les ſerve au ſortir de deſſus le gril & très-chaudes.

Celles qu'on vend comme fraîches, après avoir été ſaupoudrées de ſel, acquierent par la cuiſſon un piquant déſagréable ; c'eſt pourquoi quelques-uns les mangent crues avec de l'huile & du vinaigre ; mais pour l'ordinaire on les fait cuire ſur le gril, après les avoir deſſalées dans de l'eau, comme l'on fait les Harengs blancs ; celles qu'on a ſauries & fumées ſe mangent auſſi comme les Harengs ſaurs.

Les Sardines anchoiſées ou qu'on a confites, ſe mangent comme les Anchois ; ainſi nous renvoyons à ce que nous dirons à la fin du Chapitre des Anchois.

Voilà à-peu-près ce que nous avions à dire ſur les Sardines, ſoit à l'égard de leur pêche, ſoit par rapport à leur préparation ; néanmoins comme on prend preſque toujours des Sardines avec les Anchois, nous aurons encore plus d'une fois occaſion de parler des Sardines.

CHAPITRE SIXIEME.

Des Anchois.

JE ne finirois pas ſi j'entreprenois de rapporter les différents noms qu'on a donnés à ce Poiſſon. On le nomme en Provence, *Anchoies* : ſuivant Artedi, *Anchovies* ; Belon le nomme en latin *Halecula* ; Ælian *Encraſicholus*, parce qu'on s'eſt imaginé qu'il avoit le fiel dans la tête ; & ce nom eſt encore en uſage en Grece.

Il eſt inconteſtable que l'Anchois doit être compris dans la famille des Poiſſons dont nous nous occupons préſentement, puiſqu'il a comme les Aloſes, les Harengs, les Sardines, un petit aîleron ſur le dos vers le milieu de ſa longueur, un derriere l'anus, deux nâgeoires derriere les ouies ; & deux ſous le ventre, tous formés par des nervures ſouples ; l'aîleron de la queue eſt échancré réguliérement en deux parties : ces Poiſſons ont des arêtes ; quelques Auteurs, & particuliérement Rondelet, prétendent qu'ils n'ont que celle de l'épine du dos ; mais ce ſentiment eſt fondé ſur ce que celles qui ſont dans les chairs ſont ſi fines & ſi ſouples qu'elles n'incommodent point quand on les mange.

Rondelet dit encore que les Anchois n'ont point d'écailles : effectivement leur peau argentée paroît comme chagrinée ; on voit çà & là, des plaques très-unies & aſſez grandes, qui paroiſſent comme des écailles ; j'en ai marqué quelques-unes *a*, *Pl. XVII. Fig. 5* ; mais avec une aiguille fine, il ne m'a pas été poſſible de les détacher ſans découvrir la chair.

J'ajoute à ces caracteres qui pour la plupart conviennent à tous les Poiſſons que je comprends dans cette famille, que l'Anchois eſt un poiſſon de paſſage, qui va en troupe & paroît ſur les côtes dans des ſaiſons déterminées : on le trouve, comme les Sardines, dans l'Océan & la Méditerranée. Je ne ſache pas qu'il en remonte dans l'eau douce ; ils ſe tiennent comme les Harengs & les Sardines dans l'eau ſalée. Enfin le ſentiment que nous adoptons, s'accorde avec celui de beaucoup d'Auteurs : il conſiſte à regarder les Anchois comme étant de la famille des Sardines, des Harengs & des Aloſes.

Ce petit Poiſſon eſt encore plus délicat que les Sardines ; néanmoins, on ne l'eſtime pas autant pour le manger frais ; mais il eſt très-appétiſſant, quand il eſt bien confit au ſel.

Article Premier.

Deſcription de l'Anchois.

L'Anchois eſt un poiſſon communément plus petit que les Sardines : la plupart n'ont que trois pouces ou trois pouces & demi de longueur *AB*, *Pl. XVII*, *fig. 5* ; les gros n'excédent guere quatre pouces & demi. Sa tête proportionnellement à ſon corps eſt un peu groſſe ; la mâchoire ſupérieure excede aſſez conſidérablement l'inférieure, ce qui fait paroître ſon muſeau pointu.

L'ouverture de ſa gueule *AC* eſt grande ; elle ſe montre ſur-tout conſidérable quand il la tient ouverte, ce qui a engagé les Pêcheurs de la Manche à l'appeller *goulu ;* de ſorte qu'ils ne le connoiſſent preſque que ſous ce nom.

Ses yeux ſont fort élevés ſur la tête, le centre eſt à environ quatre lignes du bout de la mâchoire ſupérieure ; ils ſont aſſez grands, vifs, & l'iris eſt argenté ; néanmoins ils paroiſſent couverts par une membrane tranſparente qui diminue de leur éclat.

Je crois qu'il n'a point de dents ; quelques-uns diſent que ſes mâchoires ſont bordées d'aſpérités qui lui en tiennent lieu ; je n'ai pas pu les appercevoir ſenſiblement ; les mâchoires m'ont ſeulement paru tranchantes. Belon dit qu'il n'a point de langue ; je crois cependant en avoir apperçu une qui eſt adhérente dans preſque toute ſa longueur à la mâchoire inférieure, & la partie mobile fort courte.

Son corps eſt proportionnellement plus menu ; néanmoins ſon dos eſt plus arrondi que celui des Sardines, ſur-tout vers la queue.

La chair de ce Poiſſon eſt aſſez tranſparente pour que quand on l'expoſe au jour, on apperçoive l'arête qui forme l'épine du dos.

Au ſortir de l'eau, le deſſus du dos eſt verdâtre ; il devient bleuâtre, puis noirâtre quand on le garde ; les côtés & le deſſous du ventre ſont argentés, & ces deux couleurs paroiſſent ſéparées par une raie qui ſemble comme de l'argent bruni ; on voit de grandes plaques brillantes ſous les opercules des ouies, & en pluſieurs endroits ſur la peau.

Il n'a qu'un aîleron *D* ſur le dos, qui à l'égard d'un poiſſon de quatre ou quatre pouces & demi de longueur totale, eſt à environ un pouce dix lignes du muſeau, il eſt formé à-peu-près de quinze rayons : je dis à-peu-près ; car ils ſont ſi déliés qu'il n'eſt guere poſſible de les compter exactement.

L'anus *F*, eſt à environ deux pouces ſix lignes du muſeau, & preſque derriere eſt l'aîleron ventral *E*, formé par environ dix-ſept rayons. L'aîleron de la queue *B* eſt diviſé aſſez également en deux parties ; ſa naiſſance eſt à-peu-près à trois pouces ſix à ſept lignes du muſeau ; il a derriere chaque ouie & preſque ſous la gorge, une nageoire *G* formée de quatorze rayons ; ſon articulation eſt à environ un pouce du muſeau.

Les nâgeoires ventrales *H* qui ont leurs articulations à environ deux pouces du muſeau, ſont formées par ſept rayons.

Pour donner une idée de la groſſeur de ce Poiſſon, je me contenterai de dire qu'à l'à-plomb de *G*, elle eſt de huit lignes ; qu'à la naiſſance de l'aîleron *D*, elle eſt de ſept lignes ; & que vers l'aîleron de la queue *d*, elle n'eſt que de quatre lignes : cette partie eſt preſque ronde.

Le péritoine eſt blanc, les inteſtins ſont bruns, le foie rouge, le cœur alongé ; il a beaucoup d'appendices vermiculaires au pilore ; la véſicule du fiel eſt alongée, le fiel fort amer ; on retranche la tête à ceux que l'on ſale, parce que, dit-on, ils ont le fiel dans la tête, ce qui eſt faux ; mais en arrachant la tête, on tire en même temps les inteſtins & la véſicule du fiel, qui ſans cela répandroit ſon amertume par-tout ; car ſon enveloppe eſt mince, & ſe déchire aiſément.

Article Second.

De la Pêche des Anchois.

Les Anchois ſe tiennent plus volontiers au large que les Sardines, qui ordinairement paroiſſent plutôt ſur nos côtes; néanmoins on prend ſouvent tant dans l'Océan que dans la Méditerranée ces deux eſpeces de Poiſſons dans les mêmes filets, pourvu que les mailles ſoient aſſez ſerrées pour les arrêter; car quoiqu'au commencement de la ſaiſon, & dans certains parages on prenne de très-petites Sardines, on peut dire en général que les Anchois ſont plus petits que les Sardines; & c'eſt pour cette raiſon que les Pêcheurs diſent que quand on ſe ſert de manets, on prend plus d'Anchois avec les vieux filets qu'avec les neufs, parce que les mailles diminuent d'ouverture par le ſervice. Comme les pêches qu'on fait pour les Anchois avec les manets, les faines, & les filets à manche ne différent point de ce que nous avons dit en parlant des Sardines, nous nous contentons d'y renvoyer; mais en Languedoc & en Provence où ces Poiſſons ſont très-abondants, on fait uſage pour les prendre, de feu, ou plutôt de la lumiere, pour les attirer. Nous avons dit, que nous détaillerions cette façon de pêcher, lorſque nous traiterions des Anchois; ainſi c'eſt ici le lieu de ſatisfaire à ce que nous avons promis.

§. 1. *De la Pêche au feu & à la riſſole.*

On peut pour connoître le filet qu'on appelle *riſſole*, conſulter ce que nous en avons dit, *I. Part. II. Sect. pag.* 110; & pour la pêche au feu, au farillon ou phaſtier, on peut avoir recours à ce que nous avons dit, à la troiſieme Section de la premiere Partie, pag. 10, ainſi que ce que l'on voit aux Planches III, V, VI & VII, de cette troiſieme Section, où nous avons repréſenté les bateaux avec leurs phaſtiers ou réchauds allumés; ce que nous avons rapporté à ces endroits cités, aidera à comprendre ce que nous avons à dire ſur la pêche des Sardines, Anchois, Melettes, &c. qu'on attire avec le feu ou la lumiere; mais on les arrête avec des filets, au lieu qu'aux endroits que nous venons d'indiquer, on les harponne; ainſi il convient d'entrer dans quelques détails ſur les différentes manœuvres qui ſont en uſage pour prendre avec des filets les petits Poiſſons qu'on attire par le feu, ou plutôt la lumiere.

Les filets que les Provençaux nomment *riſſoles*, ont au moins 40 braſſes de longueur ſur 25 à 30 pieds de chûte; les mailles en ſont aſſez ſerrées pour que les Anchois ne puiſſent les traverſer.

Pour faire cette pêche, les Pêcheurs ſe raſſemblent quatre bateaux, un qui porte le filet eſt monté par quatre ou cinq hommes, & ils ne ſont ſur les autres que deux à trois, ceux-ci ont à une de leur extrémité un farillon ou un réchaud qu'on voit repréſenté *I. Part. III. Sect. Pl. VII. fig.* 1: on fait dans ce réchaud un feu clair, de pin gras & fort ſec.

On pratique ordinairement cette pêche depuis le mois d'Avril juſqu'à celui de Juillet, ſeulement lorſqu'il n'y a point de lune, & que les nuits ſont obſcures.

Les bateaux qui portent le feu, ſortent au commencement de la nuit, & vont ſe placer ſur les fonds où ils croient trouver plus de poiſſon à une ou deux lieues de la côte, & ſe tiennent à deux portées de fuſil les uns des autres.

Les Anchois attirés par la lumiere des phaſtiers, s'approchent des bateaux qui portent le feu, & quand les Pêcheurs s'apperçoivent qu'il s'en eſt raſſemblé un nombre, ils en avertiſſent par un ſignal le bateau qui porte le filet, que les Provençaux nomment *riſſole*, qui eſt reſté à une petite diſtance des autres; il s'en approche, & en mettant le filet à l'eau, il entoure le mieux qu'il lui eſt poſſible le bateau qui lui a fait le ſignal & qui porte le feu, afin d'envelopper les Poiſſons qui ſe ſont aſſemblés auprès de lui; ainſi le bateau qui porte le feu ſe trouve entouré par le filet: quand l'enceinte du filet eſt formée, le bateau qui porte le feu plonge ſon phaſtier ou réchaud dans l'eau pour éteindre le feu; alors les Poiſſons, Sardines ou Anchois, étant effarouchés ſe jettent dans le filet & ſe maillent: pour les effaroucher encore plus, & les engager à donner dans le filet, ceux qui ſont dans le bateau du faſtier battent l'eau, & après un certain temps ceux qui ſont dans le bateau de la riſſole ou du filet le retirent dans leur bateau avec le Poiſſon qui s'y eſt maillé ou broqué; & auſſitôt qu'ils ont pris le Poiſſon, ils ſe rendent à un autre bateau faſtier pour faire une pareille manœuvre qu'ils continuent tant que l'obſcurité de la nuit dure.

Comme les Sardines & les Anchois, ainſi que les Harengs ſe portent tantôt d'un côté & tantôt d'un autre; il arrive que certains bateaux font une bonne pêche, pendant que d'autres ne prennent preſque rien.

On fait encore la pêche des Sardines & Anchois avec la riſſole qu'on tient ſéden-

taire ; pour cela les Pêcheurs qui portent la riſſole, ne viennent point chercher le Poiſſon qui a été raſſemblé par le faſtier ; mais les bateaux qui portent les faſtiers conduiſent le Poiſſon au filet qu'on a tendu.

La riſſole dont on ſe ſert pour cette pêche a 15 ou 18 braſſes de longueur *A B*, *Pl. XX*, *fig.* 3, & ſix à ſept de largeur ; les mailles ont quatre à cinq lignes d'ouverture, & les ralingues *D D* qui bordent la tête & le pied du filet, ſont garnies alternativement d'une flotte de liege & d'une bague de plomb ; de façon que le poids du plomb excede un peu la légéreté du liege, mais d'une petite quantité, afin qu'une force peu conſidérable faſſe remonter le bord du filet à la ſurface de l'eau.

Deux chaloupes *A* & *B*, montées chacune de quatre hommes, qui ont un bout-dehors *K* à l'arriere de leurs chaloupes, y amarrent l'angle d'un des bouts du filet ; ils continuent à l'attacher au bord de leur chaloupe juſqu'à la pointe *L* de l'avant, qui aux bateaux Provençaux ſe prolonge aſſez loin. Quand les deux chaloupes ont fait cette opération, l'une à un bout du filet, & l'autre à l'autre, elles s'éloignent un peu l'une de l'autre en ſe hâlant ſur une manœuvre *M* qui répond à un grapin *E*, que chacun a mouillé à une certaine diſtance qui doit être telle que le milieu du filet entre dans l'eau de quelques braſſes, & que les bouts ſoient au-deſſus de la ſurface de l'eau.

Quelques autres chaloupes armées chacune de quatre hommes portent un phaſtier à l'arriere, attaché à l'extrémité d'un levier dont le gros bout qui entre dans la chaloupe eſt retenu au fond par une anſe de corde ; de ſorte que le faſtier ſoit un peu au-deſſus de la ſurface de l'eau.

Le faſtier *G* jettant une belle flamme, les Matelots qui ſont dans ces chaloupes rament mollement pour ſe porter lentement de côté & d'autre, afin de raſſembler autour d'eux des Sardines, des Anchois ou des Melettes, & quand un bateau en apperçoit un nombre il ſe rend au milieu du filet entre les deux bateaux qui ſont à l'ancre en paſſant du côté de la poupe, & lorſqu'il eſt au milieu de la nape ou de la riſſole vers *N* avec les Poiſſons qui l'ont ſuivi, il démarre le bout du levier qui porte le phaſtier, afin qu'il plonge dans l'eau & que le feu s'éteigne promptement.

Pour lors les deux bateaux qui ſont à l'ancre hâlent chacun très-fortement ſur leur manœuvre *M*, pour s'écarter l'un de l'autre juſqu'à ce que le Poiſſon vienne à fleur-d'eau, & les Pêcheurs de l'un & de l'autre bateau tirent le filet à bord pour prendre le Poiſſon, dont une partie eſt maillée, & l'autre reſte ſur le filet dont il ne peut s'échapper, parce que les bords ſont plus élevés que le milieu.

D'abord qu'ils ont pris leur Poiſſon, les deux chaloupes ſe hâlent ſur leur grapin ; & celles qui portent des faſtiers, cherchent à raſſembler d'autres Poiſſons pour les conduire ſur la riſſole. Il eſt ſenſible que les nuits les plus obſcures ſont les plus avantageuſes, & que la lumiere de la lune eſt tout-à-fait contraire.

A B, les deux bateaux auxquels le filet eſt amarré.

C C, les ralingues du filet garnies de flottes de liege & de bagues de plomb.

D D, le bord du filet qui entre plus dans l'eau au milieu qu'aux deux bouts, & qui eſt preſque à la ſurface de l'eau, quand les bateaux ſe hâlant ſur les grappins, s'écartent l'un de l'autre.

E, grappins ſur leſquels les bateaux ſe hâlent pour s'écarter & porter le filet à la ſurface de l'eau.

F, bateau phaſtier qui attire le Poiſſon par la lumiere que répand ſon réchaud *G*.

H, Poiſſons qui ſuivent la lumiere du phaſtier.

On m'a aſſuré qu'on faiſoit du côté de Cannes en Provence, Viguerie de Graſſe, une pêche différente, qu'on nomme néanmoins la *riſſole* ; elle commence ordinairement au mois de Mars, & finit en Août.

C'eſt un filet qui a au milieu une grande bourſe ou manche ; le bateau qui porte la riſſole, la tend près de la côte ; de ſorte que les filets au milieu deſquels eſt la manche, & qui en forment les bras, doivent faire une enceinte ; le bateau qui a tendu le filet, ſe tient ſédentaire & à l'ancre ; mais il eſt accompagné de pluſieurs bateaux qui portent chacun un phaſtier ou réchaud rempli de bois ſec qu'ils allument quand la nuit eſt obſcure ; & allant de côté & d'autre, ils raſſemblent le plus qu'ils peuvent de Poiſſon, qu'ils amenent entre les bras de la riſſole qui fait une enceinte ; alors ils éteignent leur feu, & faiſant du bruit, ils effarouchent les Poiſſons, dont une partie ſe maille, & l'autre s'engage dans la manche.

Article Troisieme.

Appréts & Salaiſons des Anchois en général, ainſi que des Sardines à la façon des Anchois.

J'ai déja prévenu que les Anchois ne ſont pas ordinairement auſſi abondants dans l'Océan que dans la Méditerranée ; & comme ce Poiſſon n'eſt pas auſſi agréable que les Sardines à être mangé frais, les Pêcheurs de l'Océan qui ont ignoré pendant longtemps la préparation que leur donnent les Provençaux, les rejettoient à la mer prétendant même qu'ils n'étoient pas auſſi bons que les Harengs pour amorcer les haims.

Mais la pêche des Sardines & des Anchois ayant été certaines années ſi peu abondante en Provence, qu'on ne pouvoit pas ſatisfaire aux demandes qu'on en faiſoit, des Provençaux ſe ſont aviſés d'aller en Bretagne faler des Sardines ainſi que des Anchois à leur façon ; & depuis ce temps, on prépare en Bretagne des Anchois à la façon des Provençaux, ainſi que des Sardines qu'ils nomment *Anchoiſées* ; de ſorte que certaines années, il en eſt ſorti des Amirautés de Quimper & de Vannes juſqu'à dix mille petits barrils du poids de 24 à 25 livres, dont une partie ont été vendus à Beaucaire, comme venant de Provence & de Languedoc. Maintenant on préfere en Bretagne les Anchois aux Sardines, puiſqu'ils ſe vendent quatre fois plus cher.

Comme les petites Sardines qui ne ſont point propres à être preſſées, ſont très-bonnes pour être préparées en Anchois ; ces petits Poiſſons dont on ne faiſoit aucun cas, ſe vendent maintenant le double des autres ; je commencerai donc par expliquer comment on prépare les Anchois en Bretagne.

§. 1. *Préparation des Anchois en Bretagne.*

On commence par leur arracher la tête & les inteſtins, parce que ces parties ſont ameres.

Quand on prépare des Sardines en Anchois, l'on ſe propoſe de les vendre pour Sardines, comme ni la tête ni les inteſtins ne ſont point amers, on ne leur retranche point la tête, & on ne les vuide point ; mais lorſqu'on veut les vendre pour des Anchois qui ſont plus chers que les Sardines, on leur arrache la tête.

Pendant que les uns ſont occupés à habiller ainſi les Poiſſons, d'autres préparent du ſel rouge, qu'on regarde comme néceſſaire pour cette ſalaiſon ; pour cela, on met dans un barril qui contient, ſi l'on veut, 200 livres de ſel, deux livres d'ochre rouge ou de bol, l'un ou l'autre réduits en poudre fine.

On prend les Poiſſons à qui on a ôté la tête, qu'on a lavés dans de l'eau douce ou de mer, qu'on a mis égoutter dans des corbeilles, &, après leur avoir donné ces préparations, on les arrange dans des barrils de différentes grandeurs, les *alitant*, comme l'on dit, en les rangeant le dos en enhaut avec du ſel qu'on répand entre chaque lit, commençant & finiſſant par une couche de ſel rouge.

Les grands barrils contiennent environ 5 à 600 Poiſſons, & les petits moins à proportion de leur grandeur.

A Cette les barrils ſont jaugés par la Police, & marqués avec un fer chaud ; les Barrilleurs ſont condamnés à une amende outre la confiſcation des barrils, lorſque l'Inſpecteur prépoſé par la Police, ne les trouve pas de jauge & conformes à l'Ordonnance.

Les grands barrils doivent peſer à peu-près 24 à 25 livres : je dis à-peu-près ; car tous les barrils qui ont été trouvés de même jauge, par les Inſpecteurs de Police, ne ſe trouvent pas exactement de même poids quand ils ſont remplis ; auſſitôt qu'ils ſont pleins & bien alités, on les enfonce ; mais on fait au milieu du fond qu'on vient de mettre en place, un trou ; & on les expoſe ainſi au ſoleil pendant pluſieurs jours, ce qu'on répete 3 ou 4 fois de 15 en 15 jours, dans la ſaiſon où l'on fait cette préparation.

La chaleur fait fermenter la ſaumure qui s'eſt formée de l'humeur du Poiſſon, dans laquelle eſt diſſout le ſel rouge qu'on a mis entre les lits de Poiſſon ; cette fermentation eſt néceſſaire pour bien confire la chair du Poiſſon : lorſque la ſaumure ſort par le trou qu'on a fait au fond, on n'y en ajoute point de nouvelle ; mais quand elle diminue, on a ſoin d'*houiller* les barrils de temps en temps, c'eſt-à-dire, de les remplir avec de la ſaumure, qu'on verſe ſur le fond & qui y eſt retenue par la partie des douves qui excede le jable.

Il faut avoir grande attention de boucher avec une cheville le trou qu'on a fait au fond, quand il y a apparence de pluie. Avec ces précautions, les barrils ſont en état d'être mis dans les magaſins ; mais il convient de les en tirer de temps en temps pour les expoſer de nouveau au ſoleil, &

les houiller s'il en eſt beſoin. Il eſt bon de remarquer que les Anchois & les Sardines anchoiſées, doivent être, comme l'on dit, confites dans la ſaumure & en partie diſſoutes; au lieu que les Sardines preſſées doivent conſerver leur forme & une partie de leur fermeté. Or cette eſpece de ſaline n'eſt bien confite que la ſeconde année, les Poiſſons ont alors acquis toute leur bonne qualité; & quand ils ſont bien préparés, ils ſont encore très-bons au bout de trois & même quatre ans; ils ſont même recherchés par les amateurs de Sardines.

On en vend néanmoins qui n'ont que ſix mois de préparation; mais les Acquéreurs qui en ſont prévenus, ſavent qu'il faut les conſerver en magaſin pour qu'ils acquiérent la bonne qualité qu'on deſire.

Pour que les Anchois ſoient bons, ainſi que les Sardines qu'on prépare en Anchois, il faut que leurs écailles ou leur peau ſoient brillantes, que leur chair ſoit rouge; & on rebute celles qui tirent ſur le brun ou le noir.

Il y a des Acquéreurs peu connoiſſeurs qui recherchent les plus gros Anchois & les ſalaiſons nouvelles: ils ont tort; les petites ſont plus délicates, & il faut éviter d'acheter pour Anchois des Sardines, à qui l'on a retranché la tête; les connoiſſeurs n'y ſont pas trompés, & la ſeule inſpection ſuffit pour les faire diſtinguer, ſans avoir recours au goût qui décele inconteſtablement la fraude.

Les Bretons tranſportent leurs ſalaiſons par mer à Nantes ou à Bordeaux, d'où elles paſſent par le Canal à Montpellier & juſqu'à Cette; ou bien on en charge des Bâtimens qui paſſent en droiture par le Canal aux côtes du Levant: mais la grande vente ſe fait à Beaucaire, d'où on les envoie dans les lieux de leur conſommation.

Il eſt bon d'être prévenu qu'en Bretagne les Sardines qu'on prépare en Anchois, ſont aſſez ſouvent miſes dans des futailles à vin, qui viennent de Bordeaux ou de Nantes; & quand elles ſont rendues en Provence, les Marchands les paquent en petits barrils pour les tranſporter à Beaucaire: depuis qu'on a adopté en Bretagne cette préparation, tant pour les Anchois que pour les Sardines, le profit eſt preſque doublé.

Il y a des particuliers qui préparent des Anchois ou de petites Sardines de primeur pour leur uſage: ils ſuivent la méthode que nous venons d'expoſer; mais ils les mettent dans des vaſes de terre ou de petits jarrons qu'ils ont ſoin de tenir exactement bouchés, & de les remplir de ſaumure à meſure que le Poiſſon s'affaiſſe, pour qu'il ne contracte point de goût d'évent. Quelques-uns plus recherchés mettent entre les Poiſſons des feuilles de laurier & différentes épices.

§. 2. *Préparation des Anchois en Provence.*

Les meilleures ſalaiſons ſe font à Fréjus, à Cannes, à Saint-Tropez, & autres lieux du Département d'Antibes: quoique la pêche de ce Poiſſon n'y dure que depuis le mois d'Avril juſqu'à celui de Juillet, il s'y en fait un grand commerce; preſque tout ſe tranſporte à Beaucaire.

Je ne dirai rien de leur préparation, parce qu'elle differe peu de celle que nous venons d'expoſer fort en détail.

Je vois ſeulement dans un Mémoire très-peu détaillé, qui m'a été envoyé de Marſeille, que de temps en temps, on arroſe le Poiſſon avec une ſaumure qu'on fait ſur le feu, & dans laquelle on fait fondre avec le ſel de petits Anchois & un peu de rouge brun, qui ne ſert, dit-on, qu'à leur donner un coup d'œil avantageux.

Il eſt dit de plus que les ſalaiſons qu'on fait dans les mois d'Avril, Mai & Juin, ſont bien confites au bout de ſix mois, au lieu que celles qu'on fait dans les autres ſaiſons, le ſont à peine au bout d'un an; enfin que les gros Anchois qu'on prépare, ont un demi-pan de longueur ou quatre pouces ſept à huit lignes: on appelle *Anchoyons* ceux qui n'ont que deux pouces; & on ne ſale pas ceux qui ſont encore plus petits.

Article Quatrieme.

De la Pêche & Préparation des Anchois ſur les côtes d'Eſpagne.

La pêche des Anchois dans ce Royaume eſt aſſez conſidérable, pour qu nous en parlions ici; néanmoins comme les méthodes qu'emploient les Pêcheurs Eſpagnols, ne différent pas eſſentiellement de celles dont ſe ſerven les Pêcheurs François, nous nous contenterons de les expoſer ſommairement

nou

nous bornant à rapporter ce qui ſe pratique dans quelques-uns de leurs principaux Parages.

§. 1. Pêche au Royaume de Grenade.

Il y a aſſez d'Anchois ſur cette côte : la pêche commence les premiers jours de Mars, & dure juſqu'au mois d'Août ; on les pêche ſouvent avec des Sardines, ſe ſervant de petits bateaux avec leſquels on tend un filet à manche de 200 braſſes de longueur, ou une eſpece de gangui qu'on tire ſur le rivage pour prendre le Poiſſon ; c'eſt pourquoi les Pêcheurs ſont obligés de ſe réunir 25 à 30 : au reſte, ils ne ſavent point les préparer, ou bien ils les conſomment frais en les ſaupoudrant de plus ou moins de ſel : ils en tranſportent juſqu'à 30 lieues dans les terres, ou bien dans les mois d'Octobre, Novembre & Décembre, ils vendent leur Poiſſon, ſur-tout les Sardines à des Catalans, des Valenciens ou des Génois, qui, après leur avoir fait prendre ſel dans de grandes cuves, les ſalent dans leurs bateaux, & les tranſportent où ils ſavent en trouver le débit ; mais cela regarde plus les Sardines que les Anchois.

§. 2. Pêche à la côte de Galice.

Cette pêche commence vers la mi-Juin, & finit avec le mois de Juillet, temps où ces Poiſſons retournent dans la grande eau : le peu qu'on en prend ſe mange frais, ou on en fait une pâte qui ſert d'appât pour prendre d'autres Poiſſons.

§. 3. Pêche des Anchois en Catalogne.

Dans les mois de Mai & de Juin, on pêche des Anchois avec les mêmes filets que les Sardines ; mais les mailles en ſont plus petites, à-peu-près comme aux filets qu'on emploie pour les petites Sardines qu'on ſe propoſe de confire. Au reſte, comme la pêche des Anchois eſt préciſément la même que celle des Sardines, nous ne répéterons point ce que nous avons dit dans le Chapitre des Sardines : ſouvent même on prend en même-temps de ces deux eſpeces de Poiſſons.

A quelques endroits de la côte de Catalogne, on pêche les Anchois & les Sardines la nuit, en faiſant un feu de bois clair ſur un gril qui eſt à la pouppe de la chaloupe ; les Poiſſons attirés par la lumiere, la ſuivent, & on les conduit proche de la côte où on les enveloppe avec un filet.

Autrefois les Provençaux venoient à Palamos, Saint-Salion, Calella, &c. ſur la côte de Catalogne, confire en petits barrils des Anchois qu'ils portoient en France ; mais depuis que ces Poiſſons ont donné abondamment ſur les côtes de Rouſſillon, les Provençaux vont depuis le Cap de Creus juſqu'à Cadaque, où ils préparent les Anchois, comme nous avons dit, qu'on fait les *Sardinas confitas*, à l'exception qu'on vuide les Anchois, qu'on leur ôte la tête, & qu'on les arrange dans les barrils le dos en-haut. Les Anchois ſont plus long-temps à ſe confire que les Sardines, & auſſi ils ſe conſervent bons pluſieurs années.

Article Cinquieme.

De la Pêche des Anchois en Italie.

Pour ne point nous écarter du plan que nous avons ſuivi juſqu'à préſent, il convient de parler de la pêche des Anchois ſur les différentes côtes d'Italie.

§. 1. Pêche des Anchois à la côte de Gênes.

La pêche des Anchois eſt beaucoup plus abondante ſur cette côte que celle des Sardines ; il ne s'en fait cependant pas un grand commerce, la plupart ſe conſomment dans le Pays, & le ſurplus ſe ſale pour les envoyer à Milan, en Suiſſe, en Lombardie ; cependant les Anchois de Gênes ſont eſtimés ; ce qui fait qu'on en conſomme beaucoup dans le Pays ; ceux qui s'expédient au dehors viennent de Calabre, Sicile, Sardaigne & Corſe : on les accommode pour les conſerver, comme nous l'avons expliqué.

Ils préparent auſſi de leurs Poiſſons qu'ils nomment *Scabéchie* : après les avoir fait frire, ils les mettent dans des barrils avec du vinaigre, des épices & des herbes aromatiques.

§. 2. Pêche à la Gorgone.

La Gorgone eſt une petite Iſle à trente milles de Livourne, dans la mer de Toſcane,

dans laquelle il n'y a point d'habitants hors le temps de la pêche ; alors il s'y rend soixante à soixante-dix bateaux, la plupart Gênois ; les Pêcheurs se logent dans de petites cabanes au bord de la mer ; ces Gênois sont de Camorille ou Camogli, Village de la riviere de Gênes du côté de Porto-Fino ; car les Livournois ne se sont point adonnés à cette pêche.

Ces Gênois ont des bateaux longs faits exprès ; ils se mettent cinq à six hommes dans chaque bateau, & tous sont à la part ; ils ne payent d'autres droits pour faire librement leur métier, qu'un coup de filet qu'ils donnent au Châtelain du Grand-Duc, qui est à un château dans cette Isle inhabitée, & je crois que les Pêcheurs s'obligent d'aller vendre leur poisson à Livourne. Les filets sont faits d'un fil très-délié & les mailles sont petites.

Il se fait encore à Gillo, petite Isle à quarante milles de Livourne, proche la Tour de Vade, une pêche d'Anchois, mais qui est peu considérable.

§. 3. *Pêche des Anchois & des Sardines dans le Royaume de Naples.*

Il se fait particuliérement dans ce Royaume, une pêche pour prendre les Anchois & les Sardines ; elle se pratique dans toute la Calabre & la côte opposée, dans la mer Adriatique ; le golphe de Salerne ainsi que celui de Policastro, sont néanmoins les deux endroits où la pêche de ces poissons est la plus abondante & la plus pratiquée ; quand les Pêcheurs ne trouvent pas à les vendre immédiatement après qu'ils ont été pêchés, ce qui arrive dans les endroits peu peuplés, ils ont coutume de les saler, & ils en font quelquefois un commerce assez considérable ; leur maniere de les accommoder differe peu de celle de France ; ils leur ôtent la tête, & les arrangent par lits dans des barrils, en couvrant chaque lit de sel concassé qui n'est ni gros ni fin ; ils suivent cet ordre jusqu'à ce que le barril soit plein ; ensuite ils chargent leur poisson d'un poids, qui en le pressant en fait sortir peu-à-peu la lymphe, qu'on a soin de renverser de temps en temps & de remplacer par une nouvelle saumure qu'on appelle dans le pays *salimora*. Il est à propos d'observer qu'il faut que cette saumure ne soit ni trop ni trop peu chargée de sel, & que pour connoître le point convenable on met un œuf frais dans la saumure : si l'œuf va au fond, l'on y jette du sel jusqu'à ce que l'œuf se tienne sur l'eau ; alors elle est au point convenable pour remplir les barrils : quand on a l'attention de les rafraîchir de temps en temps avec cette saumure & de les conserver à l'abri de la chaleur, le poisson se conserve très-longtemps, & est d'un très-bon goût ; il s'en consomme dans le pays même, lorsqu'il n'y a pas abondance de poisson frais, & l'on en envoye quantité en terre ferme dans les Provinces à quelque distance de la mer, sur-tout lorsqu'il y en vient peu de Sicile, où cette sorte de salaison se fait encore mieux & à meilleur marché, à cause qu'ils ont le sel à beaucoup meilleur compte qu'en Calabre, où l'on est obligé sous des peines très-rigoureuses, de le prendre dans les magasins publics à six grains le rotolo, ce qui est à peu près trois sols de France la livre de seize onces : au reste, cette pêche se fait comme par-tout ailleurs & sans saison déterminée ; les Pêcheurs ne la cessent que quand l'agitation de la mer & le mauvais temps ne leur permettent pas de la faire.

§. 4. *Pêche des Anchois & des Sardines en Sicile & particuliérement à Messine.*

A Messine, dans toute la Sicile, grande Isle de la Méditerranée qui n'est séparée de l'Italie que par le Phare de Messine, dans la Calabre & dans le Royaume de Naples, on pêche une grande quantité de Sardines & d'Anchois ; cette pêche commence le 15 Mars, & finit au mois de Juillet, & recommence dans les mois de Septembre & Octobre.

Les bateaux qui font cette pêche, sont ordinairement équipés de trois hommes qui sont à la part, c'est-à-dire, que le bateau gagne une part, les apparaux deux parts, & les hommes ont chacun une part.

Les apparaux dont ils se servent, sont ordinairement seize pieces de filet de la longueur de onze brasses, chacune de trois brasses de hauteur, attachées les unes aux autres, qu'ils tendent à la mer à deux, trois, quatre, six, huit, dix, quinze, vingt & trente brasses, suivant la profondeur où les Sardines se tiennent ; ils ne se servent point de résure, ils prennent ce que le hasard leur offre ; si à la premiere tente, ils prennent des Sardines au bas des filets, ils tendent leurs filets plus au fond ; s'ils les prennent au haut du filet, ils tendent plus près de la surface de l'eau ; & pour les tendre ou plus haut ou plus bas, ils attachent à la tête du filet des bandingues qui répondent à une corde d'aussi soutenue sur l'eau au moyen de grosses flottes de liége.

Cette pêche se fait ordinairement la nuit, pendant laquelle ils calent deux fois leurs filets ; ils tendent aussi pendant le jour lorsque le temps est couvert ; on tend encore pendant la nuit dans le Canal de Messine, lorsque les courants ne sont pas trop rapides ; & comme ils changent toutes les six heures, on est obligé de

relever pluſieurs fois. On fait des ſalaiſons conſidérables tout autour de la Sicile, aux endroits où les Sardines fraîches ne peuvent pas ſe conſommer ; les grandes ſalaiſons ſe font à Xacca, Marſale, Trapany, Ceffala, Melazzo & Meſſine ; le ſel dont on ſe ſert, vient de Trapany, lequel eſt plus ſec & ſolide que celui d'Agoſta.

Les Sardines ſalées ſe conſomment enſuite partie dans l'Iſle, partie à Malthe, Naples, Rome, Gênes, & autres endroits. On prend auſſi avec les mêmes apparaux, mais dont les mailles ſont plus larges, différents poiſſons qui ſe maillent comme les Sardines ; ces poiſſons ſe nomment *Alacci*, *Bogues & Suvraux* ; & tous ſe débitent frais dans les Villes & Villages du Royaume.

§. 5. Pêche des Anchois & des Sardines ſur les côtes de l'Etat Eccléſiaſtique.

La pêche de ces poiſſons ſur les côtes de l'Etat Eccléſiaſtique eſt peu abondante ; elle commence dans le mois de Février, & finit à la fin de Juillet ; elle ſe fait avec un manet de fil très-délié que les Italiens appellent *imbrocco* ; les mailles ſont proportionnées à la groſſeur des poiſſons ; chaque piece a ſix à ſept braſſes de longueur, le pied eſt garni de quelques bagues de plomb, & la tête de chaque piece de trois groſſes flottes de liége ; on joint les unes au bout des autres ſix, huit, dix de ces pieces, qui, au moyen du leſt & des flottes, ſe tiennent perpendiculairement à la mer. La plus grande partie ſe conſomme fraîche ; & quand on en ſale, elles ſe vendent dans le pays.

On a abandonné cette pêche des Sardines à Sinigaglia, ſur les côtes de l'Etat Eccléſiaſtique dans la mer Adriatique, à cauſe de l'abondance des Marſouins qui déchirent les filets ; mais on continue de pêcher avec la *tratta*, qui eſt un filet comme l'aiſſaugue de Provence, & l'on y prend quelques Sardines confondues avec toutes ſortes d'autres eſpeces de poiſſons ; & en quelques endroits on fait la pêche au feu.

§. 6. Pêche des Sardines & des Anchois en Corſe.

La pêche des Sardines & des Anchois eſt la plus abondante de la Corſe, Iſle très-conſidérable d'Italie ; on la fait tout au tour de l'Iſle, particuliérement à la Baſtie, au Cap-Corſe, à Saint-Florence, à peu-près à une demi-lieue de la côte, dans de petits bateaux qui ont environ vingt pieds de longueur, & qui ſont montés par cinq ou ſix hommes.

La Pêche de ces poiſſons ſe fait à deux époques, ſavoir, au printemps & aux mois de Septembre & d'Octobre, avec des pieces de filet qui ont ſoixante-deux pieds de hauteur ſur ſoixante-quinze à quatre-vingts de longueur, & dont les mailles ont au plus cinq lignes d'ouverture ; comme ils ſont leſtés de plomb & flottés, ils s'établiſſent verticalement dans l'eau, & on les tend dans une direction à peu près perpendiculaire à la côte ; on tend les filets plus ou moins profondément dans l'eau, ſuivant le lieu qu'occupe le poiſſon. Quand la pêche eſt abondante, ce qui arrive aſſez ſouvent, on ſale les Sardines comme elles ſortent de l'eau, en les arrangeant lit par lit dans des tonnes, une couche de ſel entre deux, & ils mettent ordinairement preſque auſſi peſant de ſel qu'il y a de poiſſon. On prépare auſſi des Sardines & tous les Anchois, comme nous avons dit qu'on le fait en Provence, avec cette différence entre ces deux poiſſons, qu'on ôte la tête & qu'on vuide les Anchois, ce qui n'eſt point néceſſaire pour les Sardines.

§. 7. De la Pêche des Sardines & des Anchois dans l'Etat de Veniſe.

On prend les Sardines dans le pays Vénitien avec le bregin, pêche qu'on pratique en Provence, & que nous avons décrite *I. Part. II. Sect. pag.* 150 *&* 154, *& III. Sect. pag.* 14 *&* 15 ; depuis le mois de Mars juſqu'à la fin de Septembre, on en conſomme beaucoup de frais, & on en ſale quelques tonneaux ; on prend avec ce filet pluſieurs ſortes de poiſſons.

A Rovigno en Iſtrie, preſqu'iſle dans l'Etat de Veniſe, la pêche la plus conſidérable qu'on y faſſe, eſt celle des Sardines. Pour prendre ce poiſſon, on fait une grande enceinte avec des manets qu'on nomme *ſardino* ; on y attire les Sardines avec des crabes qu'on pile & qu'on jette au milieu de l'enceinte ; elles vont ſaiſir cet appât dont elles ſont très-avides, & elles ſe maillent.

On pêche auſſi avec la tratta, qui eſt le bregin de Provence, & on prend avec les Sardines diverſes autres ſortes de poiſſons, entre autres celui qu'on appelle *Garizza*, qu'on ſale avec les Sardines. A Raguſe en Dalmacie, près du pays Vénitien, on pêche les Sardines de deux manieres, ou au feu avec le filet qu'on nomme *tratta*, ou ſans lumiere avec de petits filets : cette pêche commence à l'équinoxe de Mars, & finit en Octobre.

La tratta dont nous avons parlé pluſieurs fois, eſt un filet de deux cents braſſes de longueur, qui a au milieu un grand ſac où ſe raſſemble le poiſſon ; on le tire à terre avec des halins ; il faut trois barques pour tendre le filet ; deux autres qui portent le feu, ſe tiennent dans l'enceinte, & une ſert à gouverner le ſac, pour qu'il ne s'embarraſſe pas dans les rochers ; il faut au moins quatorze ou quinze hommes pour tirer le filet à terre.

Les barques qui portent le feu à la pouppe dans une eſpece de réchaud, vont de côté & d'autre ; quand elles s'apperçoivent qu'elles ont raſſemblé beaucoup de poiſſons, elles font un ſignal à celles qui portent le filet ; auſſi-tôt celles-ci mettent le filet à l'eau, eſſayent d'entourer le poiſſon, & quand elles y ſont parvenues, les barques qui portent le feu le plongent dans l'eau pour l'éteindre, & ſortent de l'enceinte ; on tire le filet ſur le rivage, & quelquefois on prend quatre à cinq milliers de Sardines : en pluſieurs endroits cette pêche eſt défendue comme deſtructive.

Article Sixieme.

Pêche & Salaiſon des Anchois en Hollande.

En rendant compte de la pêche des Anchois en France, je me ſuis déterminé à ſuivre l'ordre des côtes, commençant par la Bretagne & finiſſant par les côtes méridionales, ce qui m'a conduit naturellement à dire quelque choſe de cette pêche en Eſpagne & en Italie ; ainſi je n'ai pas pu alors parler de celle qui ſe fait en Hollande ; mais comme cette pêche occaſionne un commerce conſidérable dans ces Provinces, j'y reviens actuellement pour raſſembler tout ce qui peut intéreſſer le Lecteur ſur cette matiere.

M. Allamand qui veut bien s'intéreſſer à la perfection de mon travail ſur les Pêches, ſachant qu'on fait un commerce conſidérable d'Anchois à Berg-op-zoom, m'a écrit que la pêche de ce poiſſon ſe fait à l'embouchure de l'Eſcaut ſur les côtes de Zélande, vers le mois de Mai.

On fait avec des roſeaux des eſpeces d'entonnoirs, à l'extrémité deſquels on ajuſte un filet à manche qu'on aſſujettit fixe au moyen d'une corde qui part de la pointe de la manche, & qu'on amarre à un pieu qui eſt planté à une diſtance plus ou moins grande du filet ; cette opération ſe fait de mer baſſe, & quand la marée s'eſt retirée, le filet ſe remplit d'Anchois ; on ſe hâte de les en tirer & de les tranſporter au lieu où on les prépare ; pour cela on leur ôte la tête & les entrailles, on les met dans des mannes, & on les lave dans de l'eau douce ou ſalée ; quand elles ont égoutté leur eau, on les met dans une futaille avec du ſel ; lorſqu'il eſt fondu & que les Anchois en ſont bien pénétrés, on verſe la ſaumure, & on met les poiſſons en ſecond lit ; on rejette encore la ſaumure qui ſe forme, & on ſale les Anchois pour une troiſieme fois ; c'eſt dans cette ſaumure qu'on les conſerve une année & plus, en les tenant dans un lieu frais ; il convient même de n'en faire uſage au plutôt, que trois mois après leur préparation.

La pêche des Anchois eſt incertaine ; il y a des années où l'on en prend beaucoup, & d'autres fort peu ; en ce cas, on y ſubſtitue de petites Sardines qui ne ſont pas auſſi eſtimées, & que les connoiſſeurs ſavent bien diſtinguer.

En général, comme me le marque M. Allamand, l'Anchois fait en Hollande une branche de commerce aſſez conſidérable, & on en pêche beaucoup ſur les côtes de Zélande.

Ce zelé Correſpondant s'eſt tranſporté au Village de Scheveling, qui eſt uniquement habité par des Pêcheurs ; en examinant les poiſſons qu'ils tiroient dans leurs filets deſtinés à prendre de petits poiſſons, il y vit quantité de petites Sardines, avec leſquelles il crut appercevoir des Célerins de la Méditerranée & des Pilchards d'Angleterre ; mais les Pêcheurs nomment tous ces poiſſons Sardines : il trouva dans le même filet un petit poiſſon qu'on tire du ſable, qu'on appelle en Zélande *Smelt*, qui eſt l'Ammodyte.

Article Septieme.

Apprêt des Anchois dans les Cuiſines.

De quelque façon qu'on apprête les Anchois, il faut leur arracher la tête & les vuider, parce qu'ils ont beaucoup de fiel & très-amer, qui infecte toutes les parties où il ſe répand.

Les Anchois frais ne ſont pas pour cette raiſon, autant eſtimés que les Sardines ; d'ailleurs ils ſont très-petits, & quoiqu'ils ayent peu d'arêtes, elles ſont incommodes ; mais pour les manger frais, on les apprête comme les Sardines.

Le grand uſage qu'on fait des Anchois, eſt de ceux qui ſont ſalés & confits en petits barrils, ainſi que nous l'avons amplement expliqué ;

expliqué ; c'eſt donc de ceux qui ont eu cette préparation, dont nous allons parler ; & on ſe rappellera que les Sardines préparées en Anchois ſe mangent comme les Anchois.

En Provence & en Languedoc, beaucoup font leur repas avec quelques Anchois qu'ils tirent des barrils, & ſur leſquels ils verſent de l'huile ; puis ils appuyent leur pain ſur ces poiſſons, & le mangent avec appétit en guiſe du fromage qui eſt en uſage dans d'autres Provinces ; mais communément quand on a tiré les Anchois des barrils, on les lave dans du vin, on les ouvre en deux pour emporter l'arête, & on les coupe par petites tranches pour les mettre dans des ſalades vertes, ou, comme aſſaiſonnement, dans différentes ſauces graſſes ou maigres, principalement dans les rémolades.

Pour les manger frits, après les avoir mis quelque temps dans l'eau pour les deſſaler, on les trempe dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile fine & un peu de vin blanc ; il ne faut pas que la pâte ſoit trop liquide ; & on les ſert avec du perſil frit.

Pour faire des rôties d'Anchois, on prend des tranches de pain de la largeur du doigt, & après les avoir fait frire dans le beurre ou l'huile, on les arrange dans un plat & on étend deſſus un filet d'Anchois ; on verſe deſſus une ſauce faite avec de très-bonne huile, du vinaigre, du poivre concaſſé, du perſil, de la ciboule, des échalottes, le tout haché bien menu, & on y ajoute un peu de ſel, avec, ſi l'on veut, un peu de moutarde.

On prétend que la ſauce dont les Romains faiſoient beaucoup de cas, & qu'ils nommoient *garum*, étoit faite avec des Anchois fondus dans leur ſaumure, à laquelle on ajoutoit quelquefois de l'huile & quelques épices.

Je remarquerai à cette occaſion, que quand on prépare, comme nous l'avons amplement expliqué, des Anchois très-petits, ils ſe fondent dans leur ſaumure, & paroiſſent par cette raiſon être très-propres à faire la ſauce qu'on nomme *garum*.

Rondelet dit qu'on peut faire promptement une eſpece de *garum*, en faiſant fondre des Anchois ſur le feu avec de l'huile, du vinaigre, & quelques feuilles de laurier, & que cette ſauce ſert à manger de toutes ſortes de poiſſons.

CHAPITRE SEPTIEME.

De la Melette de Marſeille ; Nadelle *en Languedoc ;* Aphie *de* Rondelet.

Il ne faut pas confondre ce Poiſſon avec le Melet, qui eſt un poiſſon fort différent, & qui a deux aîlerons ſur le dos.

Belon dit que la Melette de Marſeille eſt le Crados de la Seine & l'Arachia de Gênes ; je crois qu'il ne connoiſſoit pas la Melette, & qu'il eſt diſpoſé à confondre ce Poiſſon avec le Nonnat.

Article Premier.

Deſcription de la Melette.

La Melette eſt un petit poiſſon aſſez commun dans la Méditerranée ; il eſt plus petit que la Sardine à qui il reſſemble beaucoup ; cependant proportionnellement à ſa longueur, il eſt plus large : celui qui eſt repréſenté *Pl.* XVI, *fig.* 6, eſt d'une groſſeur peu commune ; mais celui que je vais décrire & qu'on peut regarder comme d'une groſſeur ordinaire, avoit trois pouces de longueur de *A* en *B* ; ſa gueule eſt petite, je n'y ai point apperçu de dents, j'ai cru ſeulement ſentir des aſpérités aux mâchoires ; il y a du bout du muſeau *A*, au centre *C* de l'œil, qui eſt grand par proportion à la taille du poiſſon, quatre lignes ; on apperçoit l'ouverture des narines entre l'œil & le bout du muſeau.

Il y a huit lignes & demie de *A* au derriere de l'opercule des ouies *D*.

Sur le dos en *G*, à environ dix-ſept lignes du muſeau, eſt le commencement d'un aîleron qui a à ſon attache au corps *G H*, environ ſix lignes ; l'anus *I*, eſt à environ vingt & une lignes du muſeau, & immédiatement derriere eſt l'aîleron ventral *I K*, qui a ſix lignes de longueur à ſon attache au corps ; les rayons en ſont ſi déliés & ſi courts, que quand ils ſont couchés ſur le corps de l'animal, on a peine à les appercevoir.

Il y a depuis le muſeau juſqu'à la naiſſance de l'aîleron de la queue *L*, environ trente & une lignes ; cet aîleron qui eſt fourchu, a de *B* en *B* environ ſept lignes.

En *E* eſt une petite nageoire dont l'articulation eſt très-près des bords de l'opercule des ouies, & en *F* ſous le ventre, à l'à-plomb de l'aîleron du dos, eſt une autre nageoire fort petite.

Quand il y a quelque temps que ce poiſſon a été tiré de l'eau, ſon dos eſt brun ; cette couleur qui s'étend de toute la longueur du poiſſon, depuis *D* juſqu'en *L*, tranche net ſur le reſte du corps, qui a une couleur d'argent ſi vive qu'on croiroit que ce ſeroit de l'argent bruni ; la peau eſt auſſi argentée, & les écailles qui s'en détachent aiſément ſont petites ; elles ont quelques reflets colorés qu'on peut comparer à la nacre ; la mâchoire inférieure eſt plus longue que la ſupérieure.

La largeur verticale du poiſſon vis-à-vis les yeux eſt de cinq lignes ; vis-à-vis le derriere de l'opercule des ouies, de ſix lignes ; à la naiſſance de l'aîleron du dos, de ſept lignes & demie ; & à la naiſſance de l'aîleron de la queue, de trois lignes & demie : elle a de petites dents ſous le ventre comme les Sardines : la chair de ce petit poiſſon eſt blanche, très-délicate, de bon goût, pas néanmoins auſſi relevé que celle des Sardines ; on le ſert ſur les meilleures tables, & à Marſeille je le mangeois avec plaiſir ; cependant pluſieurs l'eſtiment moins que la Sardine ; ſa chair eſt huileuſe, & ſe corrompt aiſément ; on m'a aſſuré qu'il ne pouvoit pas ſupporter le ſel.

On dit qu'il jette ſes œufs à l'équinoxe d'automne ; c'eſt donc un poiſſon parvenu à l'état où il peut produire ſon eſpece ; ainſi c'eſt à tort que Belon croit que ce ſont de petites Aloſes ; il le confond avec de petits poiſſons qu'on trouve mêlés avec la menuiſe, qui ſemblent être de petites Sardines ou de petites Aloſes ; ils me paroiſſent avoir plus de reſſemblance avec la Franche-blanche de la côte de haute Normandie, dont je me propoſe de parler.

Article Second.

De la Pêche des Melettes.

On pêche ces petits poiſſons au bord de la mer & dans les étangs ſalés, dans la même ſaiſon que les Sardines, c'eſt-à-dire, principalement dans les mois d'Août & de Septembre ; quelquefois on en prend beaucoup à la Saint-Michel, lorſque les pluies ont troublé les eaux ; car cette circonſtance paroît avantageuſe pour prendre ce poiſſon.

Dans des voyages que j'ai faits à Marſeille, on pêchoit abondamment de Melettes, & j'en ai beaucoup mangé ; mais M. Pouget m'écrit de Cette, que ce poiſſon y eſt devenu ſi rare, qu'on ne fait point de pêche expreſſément deſtinée à le prendre, qu'on en trouve ſeulement de mêlées avec les petites Sardines, mais qu'autrefois on en prenoit beaucoup avec des ſaines fort épaiſſes.

M. Garnier de Saint-Maurice, qui m'a envoyé quelques Melettes de Toulon, me marque que ce poiſſon eſt auſſi devenu fort rare dans ce Port, & qu'on n'en prend que confondues avec de fort petits poiſſons, tels que les Poutines, les Anchois, &c. qu'on en prend avec les Sardines, mais plus fréquemment avec les filets qu'on nomme *bregin*, *boulier*, & *eyſſaugue*, qui different peu les uns des autres : il m'a envoyé une deſcription très-exacte de ces filets; mais comme j'en ai parlé fort amplement *I. Part. II. Sect. pag.* 145, 148, 150 & 154, nous nous contenterons d'y renvoyer ainſi qu'aux Planches XLIII, XLIV & XLV. A l'égard de la façon de prendre ce poiſſon avec le feu, nous en avons parlé à la III. Section de cette II. Partie, *pag.* 14 & 15, à l'occaſion de l'Anchois, Chapitre ſixieme ; il nous paroît qu'on peut dire en général, que ce ſont des filets formés d'une manche, aux deux côtés de laquelle ſont deux aîles de filet ; & qu'après qu'avec des bateaux on leur a fait décrire un grand circuit à la mer, on ramene le bout forain à terre où ſont des Pêcheurs qui ont conſervé un halin, & tous de concert tirent le filet ſur le rivage, & le poiſſon ſe trouve dans la manche.

Je rappellerai encore ici que les halins, tant celui de terre que conſervent les Pêcheurs qui y reſtent, que celui du large ou du bout forain que tiennent les Pêcheurs qui ſont dans le bateau, ſont formés d'un nombre plus ou moins grand de pieces de cordages qui ont chacune cinquante braſſes de longueur, que les Provençaux nomment *maille* ; & ils font cette pêche tantôt avec une ſeule maille, & d'autres fois ils en ajoutent juſqu'à quinze les unes au bout des autres.

Quoique j'aye rapporté aux endroits cités de la premiere Partie, la façon de mettre ces filets à la mer, comme il eſt bon d'avoir préſente cette manœuvre, je vais la rapporter telle qu'elle eſt détaillée dans le Mémoire de M. de Saint-Maurice, afin de ne pas copier ce qui eſt déja imprimé dans la premiere Partie.

Rien n'eſt ſi ſimple que la pêche au bregin & à l'eyſſaugue; quatorze à ſeize bateliers partent d'un rivage quelconque dans un bateau où ils ont mis leurs filets ; ils s'écartent de terre d'une diſtance de cinquante juſqu'à quatre cents cinquante braſſes plus ou moins, & peuvent même, ſuivant qu'ils le jugent convenable, s'en écarter de ſept à huit cents, filant continuellement des mailles ou du halin, dont d'autres Pêcheurs retiennent un bout à terre ; quand le bateau eſt rendu à l'endroit où ils veulent tendre leurs filets, ils commencent en faiſant décrire au bateau une route circulaire, par jetter à l'eau un des bras, qui, à cauſe des flottes de liege & du leſt de plomb, ſe place perpendiculairement ; la poche ou manche du filet qu'on jette enſuite à l'eau tombe au fond ; & quand on a mouillé l'autre bras, elle ſe trouve au milieu du filet qui décrit une ligne circulaire ; & comme les nates ou flottes de liege ſont fort rapprochées à la partie ſupérieure de ſon ouverture, elle ſe tient preſque ouverte ; car la partie d'en haut de la manche va en talus depuis la ſurface de l'eau juſqu'au fond, tandis que la partie inférieure de cette manche gliſſe ſur le fond ; c'eſt pourquoi on ne peut pas pêcher de cette façon ſur des fonds de roche. Le filet étant mis à l'eau & diſpoſé comme nous venons de l'expliquer, les Matelots retournent au rivage à l'endroit d'où ils ſont partis, ou plutôt à un endroit de la côte convenable pour amener le filet à terre ; ils tirent les deux halins pour approcher le filet du rivage, laiſſent environ quarante ou cinquante braſſes entre les deux halins pour que le filet conſerve une forme circulaire, & on juge de la ſituation du filet dans l'eau, par les flottes qui ſont à la ſurface ; tous les Pêcheurs ſont diviſés en deux bandes, dont chacune tire un halin, & ils approchent peu-à-peu le filet du rivage ; les deux bandes *A*, *B*, de Haleurs ſe rapprochent auſſi l'une de l'autre pour diminuer l'amplitude de l'arc, comme on le voit *Pl.* XX, *fig.* 1 ; les poiſſons effrayés par les plombs, qui, portant ſur le fond, font élever la vaſe, eſſayent de ſe mettre entre deux

eaux pour ſe ſauver ; mais étant retenus par les aîles du filet, ils ſe fourrent dans la manche dont les mailles ſont fort ſerrées, & ils s'y entaſſent ; ſouvent des Pêcheurs dans des bateaux *C*, battent l'eau près de l'enceinte du filet pour empêcher les poiſſons de ſe porter au-dehors.

Les Pêcheurs, après avoir tiré à terre les halins, y tirent le filet & enfin la manche, dont ils défont une couture pour en prendre les poiſſons de toute ſorte qui y ſont entrés ; ainſi ils y trouvent des Sardines, des Anchois, des Melettes & pluſieurs autres ſortes de poiſſons.

Nous avons déja dit que les Melettes ne ſupportent pas le ſel ; il faut donc les conſommer fraîches : malheureuſement elles ſe corrompent promptement.

Le bateau *D*, eſt deſtiné à parcourir la circonférence du filet pour le ſoulever s'il ſe trouvoit accroché à quelque choſe.

CHAPITRE HUITIEME.

De divers Poiſſons de mer qui doivent être compris dans la famille des Aloſes, des Harengs, &c.

Nous avons prévenu que nous établiſſions les familles des Poiſſons ſur leur forme extérieure, ainſi il ne faut pas comprendre avec les Aloſes, Harengs, &c. pluſieurs Poiſſons qui ſe prennent dans la même ſaiſon & avec les mêmes filets que ceux que nous venons de nommer ; tels ſont les *Sieurels*, (Trachurus) que les Pêcheurs Normands & Picards nomment *Carangues* ou *Maquereaux bâtards*, non plus que de petits Maquereaux qu'on nomme ſur quelques côtes *Roblots*, & à Paris *Sanſonnets* ; ainſi que pluſieurs autres Poiſſons, qui ſouvent ſe trouvent confondus avec les Harengs, les Sardines, &c. & qui quelquefois forment des lits ou bancs ſéparés. Nous renvoyons à d'autres Sections tous les Poiſſons qui n'ont point les caracteres qui établiſſent la famille de ceux qui nous occupent préſentement ; on ſe rappellera que ces caracteres conſiſtent à avoir un ſeul aîleron mou ſur le dos vers le milieu de la longueur du Poiſſon, un ſous le ventre derriere l'anus ; deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous le ventre, plus ou moins éloignées du muſeau. Il eſt inconteſtable que les Aloſes, les Feintes ou Pucelles, les Harengs, les Sardines, les Anchois, les Melettes dont nous avons parlé, ont tous ces caracteres ; mais il y a encore beaucoup d'autres Poiſſons qui doivent être compris dans cette famille : nous nous propoſons d'en dire quelque choſe, & comme ils ne ſont pas d'une auſſi grande utilité que ceux dont nous venons de parler, nous pourrons nous diſpenſer d'entrer à leur ſujet dans d'auſſi grands détails. Je vais commencer ce qui regarde ces petits Poiſſons par celui qu'on nomme *Sprat* ſur les côtes d'Angleterre, où il eſt très-commun ; on en pêche auſſi ſur celles de Flandres, où accidentellement il en paroît des bancs conſidérables : ce Poiſſon, à la grandeur près, reſſemble beaucoup au Hareng.

Article Premier.

Du Sprat, Spret ou Sparling de Willughby.

Nous avons dit dans le Chapitre du Hareng, qu'il y a des Pêcheurs-Parquiers qui prennent de mer baſſe de très-petits poiſſons qu'ils aſſurent être du frai de Hareng; qu'ils en prennent auſſi de plus gros qui ont deux pouces huit à dix lignes de longueur, *Pl.* XVI, *fig.* 1, qu'on regarde comme de jeunes Harengs, c'eſt pourquoi on les appelle *Fretin de Hareng*; il s'en trouve beaucoup de confondus avec ce qu'on appelle *Menuiſe*: ce n'eſt pas de ces poiſſons dont nous nous propoſons de parler, il s'agit d'un poiſſon, *fig.* 2, qui a communément quatre pouces & demi ou cinq pouces de longueur, qui eſt très-abondant ſur les côtes des Iſles Britanniques, & qu'on prend, à la verité, moins communément ſur les côtes de Flandres, où on le nomme comme en Angleterre, *Sprat*.

N'ayant pas eu occaſion de voir beaucoup de ces poiſſons, j'ai eſſayé de tirer des éclairciſſements de ceux qui ſont à portée des côtes où ils donnent le plus fréquemment: je me propoſe donc de rapporter ce qu'on m'en a écrit, quoique les ſentiments de ceux qui ont bien voulu me répondre, ſoient très-différents; mais je vais auparavant donner la deſcription que j'ai faite ſur le poiſſon même.

§. 1. *Deſcription du Sprat ou Spret.*

Le Poiſſon que je décris *Pl.* XVI, *fig.* 2, avoit quatre pouces quatre lignes de ongueur totale *A*, *B*; les grands n'ont gueres que cinq pouces, au plus ſix; la mâchoire inférieure étoit plus longue que la ſupérieure de plus d'une ligne, ce qui eſt conſidérable relativement à la petiteſſe du poiſſon; quand on écarte les mâchoires, on voit qu'elles ſont bordées d'une membrane mince qui forme une bourſe, ainſi qu'à pluſieurs autres poiſſons de cette famille, & le bout de la mâchoire inférieure paroît former une courbure qui ſe releve un peu en haut; à l'égard de la mâchoire ſupérieure, elle paroît comme coupée quarrément quand on regarde le poiſſon de face; la langue eſt très-petite; on ſent en touchant le bord des mâchoires quelque choſe de rude, mais on n'apperçoit point de dents.

Du centre de l'œil *E*, à l'extrémité de la mâchoire inférieure, il y a environ cinq lignes; le diametre de l'œil qui eſt rond, eſt de deux lignes & demie, l'iris eſt argenté, la prunelle bleue tirant au noir.

Du bout du muſeau au derriere de l'opercule des ouies, il y a dix lignes; cet opercule eſt mince, formé de pluſieurs feuillets cartilagineux, couverts d'une membrane ſi brillante, qu'ils paroiſſent de l'argent bruni; le dos eſt de couleur d'olive, avec néanmoins des reflets bleuâtres marqués irrégulierement de taches ou nuages bruns, plus ou moins approchant d'une forme ronde; les côtés & le ventre ſont d'un blanc argenté; aux endroits où il y a des écailles, il ſemble des paillettes d'argent bruni; & quand les écailles ſont enlevées, la peau paroît une étoffe d'argent.

Les raies latérales ſont très-déliées, à peine ſenſibles, & s'étendent en ligne droite depuis le derriere des ouies juſqu'à l'aîleron de la queue.

L'anus *L*, eſt à deux pouces & demi de l'extrémité du muſeau; il n'a qu'un aîleron *D* ſur le dos, qui commence à deux pouces du bout du muſeau; il a à ſon attache au corps ſix lignes de largeur, & eſt formé de dix à onze rayons déliés & ſouples; la couleur de cet aîleron eſt la même que celle du dos.

Immédiatement derriere l'anus eſt l'aîleron ventral *H*, qui s'étend vers la naiſſance de l'aîleron de la queue, (il n'eſt pas aſſez prolongé dans la figure,) il eſt formé à peu près de quatorze rayons déliés qui ont peu de longueur; cet aîleron eſt blanc, ainſi que celui de la queue, qui eſt fourchu & formé d'environ vingt-quatre rayons très-déliés, les plus longs ont dix lignes de longueur; on apperçoit derriere les ouies au-deſſus de *F*, deux nageoires dont le plus long rayon a environ ſix lignes; leur largeur à leur articulation eſt à peu près de cinq lignes; les rayons en ſont ſi déliés qu'on a bien de la peine à les compter, je crois en avoir apperçu dix.

Il y a au milieu du corps vers l'à-plomb de l'aîleron du dos, deux nageoires *G*; elles ſe terminent en pointes, & ſont repréſentées trop larges dans la Figure; les rayons en ſont fort courts; je n'ai pu en compter que ſept; ces nageoires ſont blanches, & les rayons ſont liés par une membrane très-mince qui ſe déchire aiſément.

La largeur de ce poiſſon en *C*, *F*, eſt de neuf lignes; en *L*, à l'à-plomb de l'anus, de ſix lignes & demie; auprès de l'aîleron de la queue, de quatre lignes & demie,

J'ai fait cette deſcription ſur des poiſſons que m'a envoyés M. Chanlaire, Commiſſaire de la Marine à Boulogne, qui me marque que ce poiſſon eſt très-bon à manger, qu'il a une odeur agréable, & qu'il va par bancs qui ſe portent le plus ordinairement ſur les côtes d'Angleterre, mais que quelques-uns ont quelquefois été jettés par les gros temps avec les courants ſur les côtes de Boulogne, & qu'alors tous les endroits où il reſte de l'eau de baſſe mer en étoient remplis.

On verra par la ſuite qu'on penſe aſſez ordinairement que les Sprats ſont de jeunes Harengs; cependant d'autres diſent que ce ſont de groſſes Sardines, d'autres que c'eſt un poiſſon qui confine aux Harengs ou aux Sardines, mais qui eſt d'une eſpece particuliere; ce ſont ces différents ſentiments qui m'ont engagé à en faire une deſcription très-détaillée.

M. Chanlaire qui m'a envoyé le poiſſon que je viens de décrire, penſe qu'il eſt d'une eſpece particuliere; il dit qu'il y en a de laités & d'œuvés: quelques Matelots l'appelle *Prêtre*, & quelques-uns prétendent ſans aucun fondement, que c'eſt le même qu'on nomme en Normandie *Blanche* ou *Blaquet*, dont je parlerai dans la ſuite.

Je vois dans les Mémoires que j'ai faits dans mes tournées ſur les côtes de Flandres, que les Anglois font une pêche très-abondante d'un petit poiſſon qu'ils nomment *Sprat*, principalement au Nord de la Tamiſe; qu'ils en ſauriſſent une grande quantité, préciſément comme on fait le Hareng, qu'ils les mettent enſuite dans des paniers qu'ils envoyent en Hollande & en France, qu'ils en ont auſſi ſalés en blanc; mais que comme ces poiſſons ſont fort huileux, ceux qu'on prépare de cette façon ſe ranciſſent en peu de temps. Quand je dis qu'il eſt incertain ſi ces poiſſons ſont de petits Harengs ou de groſſes Sardines, je me fonde ſur ce que ſuivant Willughby, les Sprats ſont de jeunes Harengs qui ne different des Harengs ordinaires que par la grandeur.

On les pêche vers le ſolſtice d'hiver, & alors ils ſont ſi communs, que quoiqu'ils ſoient très-bons, on les donne à bas prix; par cette raiſon on ne les vend ni au compte, ni au poids, mais à la meſure.

Suivant les Pêcheurs, on en prend en Cornouaille de deux ſortes, l'une qui tient du Hareng, l'autre du Célerin ou Pilchard; ils ajoutent que ceux-ci ne ſe trouvent qu'en Cornouaille ou à Devon, & peu ſur les côtes de la mer Britanique, où l'on ne trouve que le vrai Sprat; nous invitons à conſulter ce que Willughby dit de la pêche de ce poiſſon dans le lac Roſterne, (Roſternenſem, *pag.* 221 & 222,) on y trouvera des choſes très-intéreſſantes.

M. de la Haye d'Anglemont, Commiſſaire général de la Marine à Dunkerque, m'écrit que M. de Frazer, Commiſſaire de Sa Majeſté Britannique à Dunkerque, croit que le Sprat eſt un jeune Hareng, qu'il n'a décidément ni laite ni œufs bien formés, mais qu'on y trouve les indices de l'un ou de l'autre; M. Chanlaire dit qu'ils ont laite & œufs: cette différence de ſentiment vient peut-être de ce que ces poiſſons ont été pêchés en différentes ſaiſons. M. Frazer dit qu'en Ecoſſe où il eſt commun, il n'eſt connu que ſous le nom de *Herring Sylt* ou *Herring Spawn*, qui ſignifie *fray de Hareng*. M. Allamand dit qu'en Hollande on pêche des Sprats ſur les côtes de la République, quelquefois aſſez abondamment pour en fumer; mais que ce poiſſon eſt beaucoup plus commun ſur les côtes d'Angleterre: de ſorte que quand la pêche n'en a pas été abondante en Hollande, on en tire d'Angleterre, ce qui lui a fait donner le nom de *Sprat Anglois*: pluſieurs Pêcheurs Hollandois le regardent comme un jeune Hareng; mais d'autres penſent que c'eſt un poiſſon différent & d'une eſpece particuliere.

Ce que nous venons de rapporter, ne décide pas abſolument ſi le Sprat eſt un jeune Hareng; à la vérité, ce que M. Frazer a dit à M. d'Anglemont, diſpoſeroit à le penſer; mais je m'abſtiendrai de décider cette queſtion.

Article Second.

Du Hareng Hugué de l'Iſle d'Oleron.

M. d'Aubenton m'écrit que ſur les parages de l'Iſle d'Oleron, on pêche quelquefois vers la fin d'Octobre avec des filets de courtine, des poiſſons, les uns laités, les autres œuvés, qui reſſemblent beaucoup aux Harengs; on les nomme *Harengs huguës*. Sur cette courte expoſition, on pourroit croire que c'eſt le Sprat; mais le Hareng hugué a la chair ſeche; & eſt regardé comme un mauvais poiſſon, au lieu que le Sprat eſt délicat & fort bon; de plus le Hareng hugué eſt communément plus grand que le Sprat; c'eſt peut-être un Célan dont nous parlerons dans la ſuite.

§. 1. *De l'Eſprot ou Sardine du Nord.*

On m'a envoyé ſous ce nom le deſſin

d'un poiſſon, qu'on me marque avoir été fait ſur un qui avoit ſix pouces de longueur, qui eſt, dit-on, ſa grandeur commune ; on m'aſſure que ce poiſſon eſt fort eſtimé, ce qui m'a déterminé à le faire graver ſur la Planche XVII, *fig.* 4, dans la grandeur du deſſin qu'on m'a envoyé. Eſt-ce une Sardine ou un Sprat, ou un petit Hareng ? C'eſt ce que je ne puis décider, n'ayant jamais vu ce poiſſon, & ne le connoiſſant que par le deſſin qu'on m'a envoyé, auquel on n'avoit joint aucune deſcription ; il me paroît ſeulement qu'il a de la reſſemblance avec un poiſſon de la Manche qu'on appelle *Franc-blaquet*, dont je parlerai dans la ſuite.

M. Cleron m'a envoyé du Havre, un petit poiſſon qu'on nomme dans ce Port *Eſprot* : on verra par la deſcription que je vais en donner, qu'il a beaucoup de reſſemblance avec le Sprat Anglois dont j'ai amplement parlé.

La longueur totale de celui qu'on m'a envoyé, étoit de cinq pouces trois lignes ; la forme générale de la tête m'a paru aſſez ſemblable à celle du Sprat, quoi qu'un peu plus petite ; la mâchoire inférieure étoit plus longue que la ſupérieure ; l'œil étoit aſſez grand, élevé ſur la tête, la prunelle tirant ſur le noir ; du bout du muſeau au centre de l'œil, il y avoit ſix lignes ; de ce même bout du muſeau au derriere de l'opercule des ouies, un pouce ; les opercules des ouies ſont formées de pluſieurs feuillets cartilagineux liés par une membrane qui ſemble de l'argent bruni.

Du bout du muſeau au commencement de l'aîleron du dos, il y a deux pouces trois lignes ; la largeur de cet aîleron à l'attache au corps eſt de ſept lignes ; la longueur du plus long rayon eſt la même ; du muſeau à la naiſſance de l'aîleron de la queue, on compte trois pouces dix lignes ; cet aîleron eſt fourchu, le plus long rayon eſt de onze lignes.

Du muſeau à l'anus, il y a trois pouces trois lignes, l'aîleron de derriere l'anus à ſon attache au corps a neuf lignes, les nervures ſont très-courtes & déliées ; du muſeau à l'articulation de la nageoire de derriere les ouies, il y a treize lignes, le plus long rayon de cette nageoire eſt de dix lignes ; du muſeau à l'articulation des nageoires ventrales, deux pouces ſix lignes ; cette nageoire eſt très-petite.

La largeur verticale de ce poiſſon à l'à-plomb des ouies eſt de dix lignes, & à l'à-plomb de l'aîleron du dos, douze lignes.

La couleur de ce poiſſon ſur le dos au ſortir de l'eau, eſt verdâtre ; elle devient d'un bleu aſſez foncé ; les côtés ſont d'un blanc argentin ; on apperçoit çà & là des plaques brillantes comme de l'argent, telles qu'on en voit à l'Anchois *Pl.* XVII, *fig.* 5, on ſent avec le doigt une ſcie très-ſenſible ſous le ventre.

Comme ce poiſſon reſſemble beaucoup au Sprat ou au Haranguet de Caen, ou à la Menuiſe de Grandville, je n'ai pas jugé à propos de le faire graver.

Article Troisieme.

Du Célerin ou *Célan*, Celerinus.

Voila encore un poiſſon qui reſſemble beaucoup aux Harengs.

M. Fougeroux de Bondaroy, a vu pêcher ſur les côtes de Picardie & de Normandie, de petits poiſſons nommés *Célans*, qui reſſembloient tellement aux Harengs, que pluſieurs les regardoient comme de jeunes Harengs ; les Pêcheurs s'en ſervoient pour amorcer les haims, quoiqu'ils ſoient aſſez bons à manger quand on les fait frire. Seroit-ce le même poiſſon qu'on prend aſſez abondamment à *Agde*, qu'on y nomme *Callique* ou *Lache*, qui reſſemble à une petite Aloſe ? Rondelet ſoupçonne que la Callique eſt le Célerin.

Comme le Célerin eſt ſouvent moins long que le Hareng, pluſieurs l'ont appellé *Harengus minor* ; d'autres le comparant aux Sardines, l'ont appellé *Sardina major* ; Belon, qui eſt de ce ſentiment, prétend que le poiſſon qu'on appelle *Célerin* dans l'Océan, eſt le même qu'on nomme *Sardine* dans la Méditerranée ; ſuivant lui, la ſeule différence qu'on peut appercevoir entre ces deux poiſſons, conſiſte en ce que le Célerin eſt plus gros que la Sardine ; pluſieurs ont adopté le ſentiment de Belon ; néanmoins j'ai fait remarquer dans l'Article de la Sardine, qu'on en prend quelques-unes aſſez groſſes dans la Méditerranée, & de fort petites dans l'Océan.

Quand on examine avec attention ces poiſſons, on trouve effectivement beaucoup de points de reſſemblance entre le Célerin & une groſſe Sardine, telle que la forme & la poſition des aîlerons & des nageoires : la tête de l'un & de l'autre poiſſon ſe reſſemble beaucoup, leur gueule eſt grande, la mâchoire inférieure un peu plus longue que la ſupérieure, on n'apperçoit point de dents à l'une ni à l'autre, l'œil du Célerin ne différe point de celui du

Hareng ni de la Sardine, & il eſt comme recouvert par une membrane; les écailles du Célan ſont grandes & minces, & les aſpérités de deſſous le ventre ſont plus ſenſibles qu'aux Harengs, & à peu près comme à la Feinte.

A l'égard de la couleur, le dos de ces poiſſons tire au verd; les côtés ſont blancs & argentés; les opercules des ouies ſont très-brillantes : voila bien des points de reſſemblance.

Mais le Célerin a le corps proportionnellement plus court & plus gros, ſon dos eſt plus charnu que celui du Hareng; le deſſous du ventre du Hareng a plus la forme d'un coin, & les écailles du Célerin ſont plus grandes.

Si l'on compare le Célerin avec la Sardine, on reconnoît que le Célerin eſt plus arrondi que la Sardine, qui, proportionnellement à ſa grandeur, a le corps plus applati, & l'aîleron de la queue eſt échancré encore plus inégalement qu'au Hareng. Enfin les Pêcheurs Anglois & les Bretons qui prennent de groſſes Sardines & des Célerins pêle-mêle avec les Harengs, ſavent diſtinguer ces poiſſons; d'où il ſuit que les différences ſont aſſez conſidérables pour être apperçues par les connoiſſeurs : joignons à cela que la délicateſſe de la chair de la Sardine & même du Hareng, met en état de les diſtinguer du Célerin, par ceux qui ne les connoîtroient pas à la ſeule inſpection.

Willughby dit que le Célerin a des taches aux articulations des nageoires; j'avoue que cette circonſtance ne m'a pas frappé; j'ai bien apperçu, ſur-tout vers le dos, quelques nuages plus bruns que le reſte, mais de forme irréguliére; les taches dont parle Willughby pourroient faire ſoupçonner que ſon Célerin ſeroit ou la petite Feinte qui m'a été envoyée de Marſeille, ou l'Arache *Pl.* XVI, *fig.* 7; cependant l'Arache n'a point de taches diſtinctes comme celles qu'on apperçoit ſur la Feinte : mais il reſte pour conſtant que les Aloſes, les Feintes, les Harengs, les Célerins, les Sardines, les Anchois & les Sprats, ſe reſſemblent à beaucoup d'égards; ainſi il ne faut pas être ſurpris de trouver les ſentiments partagés ſur la diſtinction qu'on eſſaye de faire de ces différents poiſſons.

Voici les principales dimenſions d'un Célan que M. le Teſtu m'a envoyé de Dieppe : longueur totale neuf pouces; du bout du muſeau au centre de l'œil dix lignes, au derriere des ouies vingt-deux lignes, à la naiſſance de l'aîleron du dos trois pouces huit lignes; largeur de cet aîleron à ſon attache au corps un pouce, la longueur du plus long rayon auſſi un pouce; du muſeau à l'articulation des nageoires branchiales un pouce onze lignes, longueur du plus long rayon un pouce; du muſeau à l'articulation des nageoires du ventre, un peu moins de quatre pouces; au commencement de l'aîleron de derriere l'anus, cinq pouces ſix lignes, largeur de cet aîleron à ſon attache au corps quatorze lignes; longueur du plus long rayon de l'aîleron de la queue, dix-neuf à vingt lignes; largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb des yeux, un pouce; derriere les ouies, quatorze lignes; à l'aplomb de l'aîleron du dos, vingt lignes; à l'à-plomb de l'anus, dix-huit lignes; à la naiſſance de l'aîleron de la queue, huit lignes : ce poiſſon eſt fort charnu, & a aſſez la forme de l'Arache, *Pl.* XVI, *fig.* 7. Ce Célerin pêché en Décembre étoit vuide ou gai, & l'on aſſure qu'ils ſont pleins vers le mois de Mai ou Juin.

Nos Pêcheurs ne font point de pêche particuliere pour prendre les Célerins : quelques-uns, à la vérité, précédent les Harengs; mais il en reſte encore beaucoup lorſque les Harengs paroiſſent, c'eſt pourquoi on en prend dans les mêmes filets; on en trouve auſſi dans les pêcheries de la côte & dans les parcs; beaucoup ſe conſomment frais à portée des Ports où on les prend, & les Pêcheurs aux haims s'en ſervent à Yarmouth pour amorcer; & quand ce poiſſon donne abondamment à la côte, on en ſale en barrils comme les Anchois, après leur avoir coupé la tête & la queue; néanmoins on ne les eſtime point autant pour manger : les Pêcheurs aux haims les préférent au point qu'ils les achetent le double des Harengs ſalés.

On aſſure qu'on pêche des Célerins aux côtes de l'Epire & d'Albanie, qu'on en ſale & qu'on en faurit comme nous faiſons les Harengs; puis on les tranſporte dans la mer Adriatique ſous le nom de Célerin, & non pas de Sardine; mais ces deux eſpeces de poiſſons different ſi peu l'une de l'autre qu'il eſt aiſé de les confondre.

M. Poujet, Lieutenant général de l'Amirauté de Cette, ſoupçonne que le Célerin de Rondelet eſt le même qu'on appelle à Cette, *Alachie* ou *Harachie*, qui a de la reſſemblance avec l'Aloſe, mais qui ne remonte pas dans les rivieres.

Nous aurons occaſion de dire quelque choſe de l'Harachie; ainſi je n'inſiſterai pas davantage ſur ce qui regarde ce poiſſon. Je parlerai dans la ſuite d'un poiſſon d'eau douce que les uns nomment *Sardine*, les autres *Célerin*, & je crois en Italie *Sardanelle*, à cauſe de la grande reſſemblance que ce poiſſon a avec la Sardine de mer.

M. de Ruis Embito, Intendant de la Marine à Breſt, m'écrit que les Pêcheurs de ſon Département ne connoiſſent pas le Célan ou Célerin, mais qu'ils prennent l'été un poiſſon qui tient le milieu entre le Hareng & la Sardine, & qu'on prépare ce poiſſon à la maniere des Anchois; il y a apparence que c'eſt le Célan.

Rondelet

Rondelet dit que les Albanois prennent dans leurs lacs, quantité de poiſſons qu'ils nomment *Sarache*; ils regardent ces petits poiſſons comme de jeunes Aloſes; ils en ſalent & en fument, prétendant que les petits ſupportent mieux ces préparations que les gros.

§. 1. *De la Sarde.*

Suivant Rondelet, la Sarde qu'on pêche en Provence & en Italie, ne differe de la Sardine que parce qu'elle eſt plus groſſe; de ſorte que la Sarde de la Méditerranée ſeroit le Célerin de l'Océan : quelques-uns prétendent que c'eſt le grand Gay que nous avons repréſenté Planche II, *fig.* 2.

Il eſt bon de prévenir que je parlerai dans une autre Section d'un poiſſon qu'on nomme *Sarde* ou *Perche de mer*, qui a ſur le dos un grand aîleron qui s'étend de preſque toute la longueur du poiſſon, & qui pour cette raiſon ne doit point être compris dans la Section qui nous occupe.

Comme la plupart des petits poiſſons dont je vais parler ſe trouvent très-fréquemment confondus dans ce qu'on appelle *Menuiſe* ou *Meniſe*, je vais expoſer ce que l'on comprend ſous cette dénomination générale, ce qui me mettra en état de parler encore de pluſieurs poiſſons qui ont de la reſſemblance avec les Harengs.

Article Quatrieme.

Idée générale de ce qu'on appelle Meniſe *ou* Menuiſe *en baſſe Normandie, ailleurs* Meſſis, *dans d'autres endroits* Œillets, *en Provence* Saumonnelles *ou* Aphie, *en quelques endroits* Blanchailles, *à Medoc* Norrin.

Quand on traîne des ſaines fort épaiſſes, ou qu'on tend dans des courants des filets à manche dont les mailles ſont petites, il s'y raſſemble beaucoup de différentes eſpeces de poiſſons qu'on nomme *Meniſe* ou *Menuiſe*, à cauſe que la plupart ſont fort petits; ailleurs on les nomme *Œillets*, parce que les Pêcheurs aux haims qui s'en ſervent pour amorcer, les broquent par les yeux; en quelques endroits on les appelle *Meſſis*, parce qu'il s'y rencontre de bien des eſpeces de poiſſons; à Medoc *Norrin*, qui eſt ſynonyme d'*Alvin*, nom qu'on donne aux petits poiſſons qui ſervent pour empoiſſonner les étangs, & auxquels on compare la multitude de petits poiſſons qui ſe trouvent dans les parcs ou autres pêcheries.

Je ne me propoſe point de parler de très-petits poiſſons du premier âge qu'on nomme à Antibes *Nonnat*, expreſſion qui vient de *non natus*, comme qui diroit à peine nés : nous avons repréſenté à la premiere Partie, troiſieme Section, *Pl.* VIII, *fig.* 3, la pêche de ces petits poiſſons. Je ne m'occuperai point non plus des petits embryons qu'on prend pour faire de la gueldre ou la menue du Port-Louis, *Piſciculi omnium generum, ſeu Piſcium ſoboles.* Il paroît auſſi de temps en temps ſur les côtes de Normandie, des bouillons de poiſſons trop petits pour amorcer les haims, & qui fondent en eau quand on veut les faire cuire; c'eſt peut-être les *Nonnats* d'Antibes : mais on a coutume d'employer dans différents Ports les expreſſions de *Meniſe* ou *Menuiſe*, *Meſſis* ou *Blanche*, pour ſignifier un amas de petits poiſſons mieux formés *Pl.* XVII, *fig.* 8, entre leſquels il y en a qui ſont de jeunes poiſſons qui doivent devenir grands, tels que Saumons, Truites, Aloſes, Feintes, &c. qu'on nomme *Saumonneaux*, *Truitelles*, *Aloſeaux*, *Gateaux*, *Feintelles* : nous aurons peut-être quelque choſe à ajouter à ce que nous en avons dit dans les Chapitres deſtinés à ces gros poiſſons; mais en examinant avec attention ces mélanges, on y trouve des poiſſons naturellement petits, tels que le Harenguette de Caen, *Pl.* XVI, *fig.* 9, l'Eſprault, *Pl.* XVII, *fig.* 1, le Hertault de Grandville, *fig.* 2, & un petit poiſſon qu'on nomme particuliérement *Meniſe* à Grandville, *fig.* 3.

On trouve auſſi ſur les côtes de Normandie, les petits poiſſons qu'on nomme *Blanches-franches*, *fig.* 6, ou *Bâtardes*, *fig.* 7 : il y en a ſans doute beaucoup d'autres; mais comme ceux que je viens de nommer, ont les caracteres des poiſſons qui doivent former cette Section, je crois qu'il convient d'en dire quelque choſe.

§. 1. *Du Poiſſon appellé* Santé.

On pêche ſur les côtes d'Aunis, de très-petites Chevrettes qu'on nomme *Santé*: or, M. Niou, Ingénieur-Conſtructeur de la Marine à Rochefort, m'écrit qu'on pêche pêle-mêle avec ces petites Chevrettes, un petit poiſſon qu'on nomme auſſi *Santé*, qui n'eſt long que d'un pouce ou un pouce & demi; il a un aîleron ſur le dos, un derriere l'anus, deux nageoires derriere les ouies; il n'a point

d'écailles, ſa peau eſt d'un blanc mat, ſa chair eſt molle, gluante, & ſe corrompt promptement. Voilà tout ce que m'écrit M. Niou ſur ce petit poiſſon que je ne connois pas, mais qui par la courte deſcription que me donne M. Niou, doit être mis dans la famille des Harengs, Sardines, &c.

Suivant cette note de M. Niou, le petit poiſſon dont il parle, eſt différent d'un autre qu'on nomme en quelques endroits *Santé*, en d'autres *Buhotte*, en Aunis *Tout nud*, dont nous parlerons ailleurs, parce qu'il a deux aîlerons ſur le dos.

J'en dis autant d'un petit poiſſon dont M. Niou m'a envoyé une eſquiſſe, qui a une groſſe tête, une nageoire derriere chaque ouie, un ou deux aîlerons derriere l'anus, & qui ne reſſemble à aucun des poiſſons que je connois : ainſi on donne le nom de *Santé* a de petits poiſſons qui ſont très-différents les uns des autres ; celui dont je parle, n'avoit que deux pouces de longueur totale.

§. 2. *De la Meniſe de Grandville proprement dite.*

M. Deshayes, Commiſſaire de la Marine, me marque que quoiqu'on nomme *Meniſe* un mélange de différentes eſpeces de petits poiſſons, il y en a un qui a au plus quatre pouces de longueur ſur huit à neuf lignes de largeur, & ſouvent moins ; comme il ſe trouve ordinairement en quantité dans les mélanges de petits poiſſons, il eſt particuliérement nommé *Meniſe*, *Pl.* XVII, *fig.* 3, que j'ai fait graver ſur un deſſin que m'a envoyé M. Deshayes.

Ce petit poiſſon, à la grandeur près, reſſemble tellement à l'Eprault dont nous parlerons dans un inſtant, qu'on ſeroit tenté de croire que cette meniſe eſt un jeune Eprault ; effectivement ces deux eſpeces de poiſſons ſe reſſemblent par la forme de leur corps, la couleur de leurs écailles qui ſe détachent aiſément de la peau, ainſi que le nombre, la forme & la poſition, tant des aîlerons que des nageoires ; ſeulement l'aîleron de derriere l'anus paroît un peu plus grand à la Meniſe qu'à l'Eprault, proportionnellement à ſa grandeur ; ſon muſeau eſt moins pointu ; la chair de la Meniſe a plus de conſiſtance que celle de l'Eprault, & eſt d'un goût plus agréable.

Comme nous donnerons dans la ſuite la deſcription des petits poiſſons que les Pêcheurs du Havre nomment *Blanche*, je crois qu'on trouvera qu'ils different peu de la vraie Meniſe de Grandville.

Quand on ſe ſert de ces Meniſes pour amorcer les haims, comme la plupart ſont petits, on eſt preſque toujours obligé de les broquer par les yeux, ce qui me fait ſoupçonner que ce ſont les mêmes poiſſons qu'on nomme ailleurs *Œillets*.

M. Deshayes a remarqué un filet gros comme une épingle qui partoit de différents endroits du corps de cet animal, tantôt d'un endroit & tantôt d'un autre, aſſez ſouvent d'auprès des yeux ou des ouies ; ce filament qui eſt verdâtre & tranſparent, a quelquefois trois pouces de longueur, d'autres fois moins d'un pouce ; il tient au poiſſon ſeulement par une de ſes extrémités ; il ſemble pénétrer juſques dans la peau ; beaucoup n'en ont pas le moindre veſtige.

Les Pêcheurs prétendent qu'il ſert à ces poiſſons pour s'attacher aux algues ; & la raiſon la plus plauſible qu'ils en donnent, eſt que c'eſt après les gros temps qu'on en trouve une plus grande quantité dans les pêcheries ; & comme l'agitation de la mer rompt ces filaments, il s'enſuit, diſent-ils, qu'ils ſont de différentes longueurs, même qu'ils ſe détachent entiérement de l'animal, & qu'alors pluſieurs n'en ont point.

De ce qu'il n'eſt pas rare de trouver des plantes, des coquillages & des inſectes qui s'attachent aux poiſſons, M. Deshayes ſoupçonne que ce filament pourroit être une production végétale.

§. 3. *De l'Eprault de Grandville.*

C'est encore M. Deshayes qui m'a fait connoître ce poiſſon, qui a au plus ſix pouces de longueur ſur un de largeur, *Pl.* XVII, *fig.* 1 ; il a été gravé ſur un deſſin que m'a envoyé cet obligeant Commiſſaire ; il a un aîleron ſur le dos vers le milieu de ſa longueur, un derriere l'anus ; l'aîleron de la queue eſt fourchu ; il a une nageoire derriere chaque ouie & deux ſous le ventre ; la forme de ſon corps approche de celle du Maquereau en ce qu'il eſt preſque rond, & comme il diminue uniformément de groſſeur, la tête a aſſez la forme d'un coin ; la mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure : pour ce qui eſt de la couleur & de la forme des écailles, on peut la comparer à celle des Sardines ; c'eſt pourquoi en pluſieurs endroits on le nomme *Harenguelle* ; on en prend en aſſez grande quantité dans les parcs & les étentes au bord de la mer : il n'eſt pas fort agréable à manger ; c'eſt pourquoi on s'en ſert principalement pour amorcer les haims.

On m'écrit du Havre que les grands reſſemblent aſſez aux Célans.

§. 4. *Du Hertault de Grandville.*

M. Deshayes m'a encore envoyé un deſſin de l'Hertault, & M. le Teſtu m'a fait parvenir ce poiſſon dans l'eau-de-vie : il eſt encore plus petit que l'Eprault, à qui il reſſemble tellement qu'il faut être connoiſſeur

pour diſtinguer ces poiſſons : les grands, *Pl.* XVII, *fig.* 2, ont 6 à 7 pouces de longueur totale ſur quatorze à quinze lignes d'épaiſſeur verticale ; il eſt blanc argentin, cette couleur rembrunit en approchant du dos, & devient très-bleue ſur une largeur de cinq lignes ; la gueule eſt d'une grandeur médiocre, l'œil vif, la forme de ſon corps eſt comme celle de l'Eprault, les aîlerons & nageoires ſont pour le nombre & la poſition, comme aux autres poiſſons de cette famille, mais extrémement minces ; les écailles de ce poiſſon ſont aſſez grandes, très-peu adhérentes à la peau ; ſa chair eſt molle & fade ; on ne s'en ſert qu'à amorcer les hâims ; il ſe prend comme l'Eprault, dans les pêcheries, à la côte, principalement dans les mois d'Avril, Mai & Juin.

La Meniſe dont nous avons donné la deſcription, le Hertault & l'Eprault ſe reſſemblent tellement qu'on a peine à les diſtinguer, & tous ſe vendent pêle-mêle pour Meniſe.

§. 5. *Des Harenguelles* ou *Harenguettes de Caen.*

Ce petit poiſſon, que M. Viger, Lieutenant général de l'Amirauté, m'a envoyé, ne doit pas être confondu avec le Hareng qu'on nomme *Gai*.

Le Harenguette de Caen, *Pl.* XVI, *fig.* 9, eſt bien différent du Hareng ; M. Viger le compare à l'Hertault de Grandville dont j'ai parlé ; il a ordinairement quatre pouces & demi ou cinq pouces de longueur, ſur neuf à dix lignes de largeur verticale à l'à-plomb de l'aîleron du dos qui eſt placé à peu près au milieu de la longueur du poiſſon ; il a derriere l'anus un autre aîleron, qui, comme celui du dos, a peu d'étendue ; une nageoire de chaque côté ſous la gorge derriere l'opercule des ouies, & deux autres petites nageoires ſous le ventre à peu de diſtance de l'anus ; l'aîleron de la queue eſt fourchu, les écailles ſont fines, blanches & brillantes comme de l'argent bruni, & ſous le ventre elles ſont comme de l'argent mat, elles ſont ſur le dos d'un bleu verdâtre, brillant quoiqu'aſſez foncé.

Les mâchoires ſupérieure & inférieure ſont garnies de dents très-fines qu'on ſent au toucher ; l'arête du milieu & même les autres, ſont très-déliées & aſſez ſouples pour ne point incommoder lorſqu'on mange ce poiſſon.

On en apprête au court-bouillon qu'on mange enſuite froids avec l'huile & le vinaigre ; on en fait auſſi des matelottes ; & comme ils ſont fort huileux, on n'y met point de beurre, mais plus communément on en enfile pluſieurs par la tête avec une brochette de bois, & on les fait frire comme les Eperlans.

§. 6. *De quelques poiſſons qu'on prend en baſſe Normandie, & qui ont beaucoup de rapport avec les Sardines.*

Suivant une lettre que M. Desforges Maillard a écrite du Croiſic à M. de Montaudouin, on pêche ſur cette côte un poiſſon qu'on nomme *Gorvelle*, qui reſſemble beaucoup aux Sardines ; ſeulement ſes écailles ſont plus fines, & il a plus d'arêtes.

On prend encore un poiſſon un peu plus grand que les Sardines, qu'on nomme *Sardines Courades* ; ſa chair eſt de fort bon goût, mais plus ſeche que celle des Sardines ; on en prend en toute ſaiſon, au lieu qu'on ne prend les vraies Sardines qu'à la fin du printemps.

A l'égard d'un petit poiſſon qu'ils nomment *Gleſſein*, on le regarde comme un petit Anchois.

On prend tous ces poiſſons pêle-mêle & dans les mêmes filets : pluſieurs poiſſons leur font la chaſſe, entre autres les Maquereaux qui en détruiſent beaucoup ; & tous ſe trouvent confondus auſſi avec la Meniſe.

Article Cinquieme.

Des Blaquets ou *Blanche de haute Normandie.*

Le terme de *Blanche* ou *Blanchaille*, indique quelquefois un amas de petits Poiſſons, & dans ce ſens ce terme eſt ſynonyme à celui de *Meniſe* ou de *Meſlis* qu'on emploie ailleurs ; mais il y a ſur les côtes de haute Normandie des petits Poiſſons qu'on appelle expreſſément *Blaquets* ou *Blanches*, & on en diſtingue deux eſpeces, ſavoir, la Franche-Blanche & la Bâtarde ; ce ſont de ces petits Poiſſons dont je me propoſe de parler.

§. 1. *Du Franc-Blaquet* ou *de la Franche-Blanche.*

Le petit poiſſon que les Normands appellent *Franc-Blaquet* ou *Franche-Blanche*, eſt du genre des Harengs.

Il a ſous le ventre des aſpérités comme l'Aloſe, la Feinte, le Hareng, &c. ſa tête, *Pl.* XVII, *fig.* 6, ne differe en rien de celle du Hareng; la mâchoire inférieure excede beaucoup la ſupérieure; les aîlerons & les nageoires ſont en même nombre & placés comme aux Harengs; la queue eſt fourchue, mais les deux parties ſont égales, au lieu qu'aux Harengs la partie d'en bas excede un peu celle d'en haut: ce poiſſon reſſemble à la Sardine en ce qu'il eſt, proportionnellement à ſa grandeur, plus large que le Hareng, ayant du bout du muſeau à la naiſſance de l'aileron de la queue, quatre fois ſa largeur.

Dans les mois de Juin & de Juillet, il eſt gros & de bon goût; c'eſt auſſi alors qu'on en trouve dans les parcs en plus grande quantité; il eſt plein d'œufs & de laite en Novembre & en Décembre. Les points de conformité que nous venons de faire remarquer avec le Hareng, ont engagé pluſieurs à le regarder comme un jeune Hareng qui n'étoit pas parvenu à ſa grandeur; mais ce qui ſemble établir le contraire, c'eſt qu'on trouve de ces Poiſſons remplis de laite & d'œufs, quoiqu'ils n'ayent que quatre & rarement cinq pouces de longueur. Je crois qu'il ne faut pas confondre ce petit Poiſſon avec la petite Sardine du Nord, que les Hollandois nomment *Eſprot*, *fig.* 4; il paroît avoir aſſez de reſſemblance avec la Melette du Languedoc.

Quand la ſaiſon de la franche Blanquette ſe paſſe, il paroît une autre ſorte de blanche, que les Pêcheurs nomment *Celan* ou *Célan-Gardon*, qui ne differe de la Blanche, dont nous venons de parler, que parce que ſa chair eſt beaucoup plus ſeche. Les Pêcheurs aſſurent que le Franc-Blaquet de Normandie, eſt le même Poiſſon que celui qu'on appelle *Œillet* à Honfleur, & *Flion* ou *Fliſſon* en Picardie. Je ne ſais pas préciſément ce qu'on entend par *Célan-Gardon*; ainſi je n'ai rien à ajouter à ce que j'ai dit du vrai Célan ou Célerin.

§. 2. *Du Faux-Blaquet* ou *Blanche bâtarde.*

Le Faux-Blaquet eſt à-peu-près de la même longueur que le Franc-Blaquet; mais il eſt plus menu, puiſque cinq fois ſa largeur font ſa longueur priſe depuis le bout du muſeau juſqu'à la naiſſance de l'aîleron de la queue; ainſi ce petit Poiſſon, *Pl. XVII*, *fig.* 7, reſſemble encore plus aux Harengs que le Franc-Blaquet; la forme de ſa tête eſt abſolument la même; les bords de ſes mâchoires ſont bruns; la mâchoire inférieure excede plus encore la ſupérieure que celle du Franc-Blaquet; la partie de l'aîleron de la queue qui répond au ventre eſt un peu plus longue que celle qui répond au dos, ainſi qu'aux Harengs; mais ces petits Poiſſons ſont remplis de laite & d'œufs, ce qui indique un Poiſſon parvenu à ſa grandeur.

Toutes ces différences ſont peu frappantes, & aſſurément il faut être ſur les Ports de mer fort accoutumé à voir des Poiſſons, pour diſtinguer les différentes eſpeces qui ſe trouvent pêle-mêle dans les parcs: on en ſera encore plus convaincu quand on examinera avec plus d'attention les Poiſſons qui forment ce qu'on nomme le *Meſſis* ou la *Meniſe*, *Pl. XVII*, *fig.* 8; mais nous ne devons parler ici que de ceux qui par le nombre & la poſition des aîlerons & des nâgeoires ſont de la famille des Aloſes & des Harengs, &c. il s'en trouve beaucoup d'autres dont nous parlerons dans les Sections ſuivantes.

§. 3. *De l'Aubuſſeau* ou *Hauhuſſeau.*

On pêche en Poitou & en Aunis de petits Poiſſons, nommés *Aubuſſeau* ou *Hauhuſſeau*, par quelques-uns *Prêtra*; j'ai reçu de M. Villehelio, Commiſſaire de la Marine à la Rochelle, & auſſi de M. Niou, Ingénieur Conſtructeur à Rochefort, de ces Poiſſons qui n'avoient que trois à quatre pouces de longueur; un de ceux que j'ai eus de M. Niou, avoit trois pouces neuf lignes de longueur totale, du muſeau au derriere des ouies neuf lignes, à l'articulation de la nageoire branchiale huit lignes, à la naiſſance de l'aîleron du dos un pouce dix lignes, à l'articulation des nageoires du ventre un pouce neuf lignes, à l'anus deux pouces cinq lignes; la largeur de l'aîleron ventral de derriere l'anus cinq lignes; l'aîleron de la queue étoit fourchu, & la longueur du plus long rayon étoit de onze lignes; ſes écailles ou ſa peau ſont argentées, excepté au dos où il y a une bande d'environ trois lignes de largeur d'un bleu clair & brillant qui regne dans toute la longueur du Poiſſon.

Le nombre, la poſition des aîlerons & des nageoires ſont comme à la Franche blanche, *Pl. XVII*, *fig.* 6 & 7; la mâchoire inférieure qui excede la ſupérieure, forme un crochet qui ſe recourbe en enhaut. Ce Poiſſon eſt aſſez bon à manger quand il eſt frit.

M. Niou m'écrit que l'Aubuſſeau, l'Aloſeau & le Goulard ſe reſſemblent beaucoup. On croit ſeulement que le Goulard eſt moins gros & plus allongé; mais ces différences ſont peu conſidérables, & ne

ſuffiſent

fiſent pas pour établir une eſpece particuliere de Poiſſon.

M. Celoron me marque qu'on prend au Conquet de petits Poiſſons, qui ont depuis deux pouces de longueur juſqu'à ſix, qu'on nomme *Pichichy;* leurs écailles ſont très-petites; leur tête eſt plus groſſe que le corps; ils ont un aîleron ſur le dos au milieu de ſa longueur, une nageoire derriere chaque ouie ſous la gorge, l'aîleron de la queue fourchu : je ne connois ce poiſſon que par cette deſcription.

§. 4. *Du Gattereau.*

On prend encore en Aunis un petit Poiſſon, qu'on nomme *Gattereau :* ſuivant M. Niou, ce Poiſſon reſſemble à la Gatte, par le nombre & la poſition de ſes aîlerons & nageoires; ſes écailles ſont d'un blanc argenté, excepté une bande d'un bleu clair qui regne ſur le dos dans toute la longueur du Poiſſon : paſſé les mois de Mars, Avril & Mai, on n'en prend que peu, encore n'ont-ils que trois ou trois pouces & demi de longueur; ſuivant les Pêcheurs ce ſont de jeunes Gattes.

Mais tout bien conſidéré, le Poiſſon que m'a envoyé M. Niou, ne me paroît être autre choſe que le Herteau de Grandville, *Pl. XVII, fig.* 2.

§. 5. *De la Pêche de ces petits Poiſſons.*

Tous ces petits Poiſſons ſe prennent en Poitou & en Aunis, avec un filet qu'on tend en courtine ſur les vaſes, comme nous l'avons détaillé, *I. Partie, II. Section, pag.* 87, & repréſenté ſur la Planche XXV, *fig.* 1 *&* 2. Pour tendre le filet, & prendre le Poiſſon, on ſe porte ſur les vaſes avec un petit bateau ou une eſpece de traîneau qui gliſſe ſur la vaſe, comme on le voit au bas de la Planche XXIV : avec ces petits traîneaux qu'ils nomment *Acons*, ils s'éloignent quelquefois de la côte de plus d'une lieue; & lorſque leur pêche eſt abondante, ils marinent de ces petits Poiſſons.

§. 6. *De l'Harache de Marſeille.*

Plusieurs Ichtyologiſtes, & en particulier Rondelet, penſent que le vrai Hareng n'eſt point de la Méditerranée; mais Rondelet dit qu'on prend auprès de Marſeille un Poiſſon qui reſſemble à un petit Hareng, & qu'on nomme *Harengade*; il aſſure que ce Poiſſon n'eſt pas une groſſe Sardine. Comme on prend à Marſeille beaucoup de Sardines, on peut en faire la comparaiſon avec le Poiſſon dont parle Rondelet; ainſi il ſemble qu'on ne peut s'empêcher de déférer à l'avis de ces Pêcheurs; mais on doit avoir moins de confiance à ceux qui penſent que ce ſont de petits Harengs, parce que la plupart n'ont pas été à portée de voir les Harengs de l'Océan. Pour mieux connoître le Poiſſon que Rondelet dit qu'on appelle *Harengade* à Marſeille, j'ai prié M. Guignard, Commiſſaire de la Marine en ce Port, de ſe faire apporter le Poiſſon appellé *Harengade* en Provence, & de m'en envoyer quelques-uns.

M. Guignard qui veut bien s'intéreſſer à la perfection de mon Ouvrage, recommanda aux Prud'hommes de lui apporter les Poiſſons qu'ils eſtimoient pouvoir être celui que Rondelet a nommé *Harengade*.

Ils lui apporterent d'abord un Poiſſon ordinairement moins gros que le Hareng, & dont nous avons dit quelque choſe dans cette ſeconde Partie, *Section III*, Chapitre II, Art. III, page 323, qui eſt une petite eſpece de Feinte ou une Pucelotte, *Aloſa ficta minima*; elle differe du Hareng, en ce qu'elle eſt plus large & moins épaiſſe, que de plus, elle a ſur les côtés & dans preſque toute ſa longueur une file de taches noires ou brunes en plus grand nombre, & plus apparentes que celles qu'on voit ſur la Feinte que nous avons repréſenté Planche I, Chapitre XI, *fig.* 5. Il eſt vrai que ces Poiſſons reſſemblent aux Harengs, par la poſition & le nombre de leurs aîlerons & de leurs nageoires : mais ce ne ſont point du tout des Harengs; ce ſont de petites Feintes.

Il me paroît que M. Guignard inclinoit auſſi à le penſer; car il me marque que le Poiſſon qu'on prend ſur les côtes de Marſeille, qui a le plus de reſſemblance avec le Hareng ou la Sardine, eſt appellée *Harache*; & que ce qu'on nomme *Harengade* en Provence ne déſigne pas une eſpece particuliere de Poiſſon, mais le Hareng de l'Océan ſalé en blanc : je crois qu'on donne auſſi ce nom aux groſſes Sardines préparées comme le Hareng blanc, & ce ſentiment ſe trouve confirmé par M. Poujet qui a fait ſur cela des informations.

M. Guignard a pouſſé l'attention juſqu'à faire deſſiner par un bon Peintre en Miniature, une des plus groſſes *Haraches* ou *Alachies*, que j'ai fait graver ſur la Planche XVI, *fig.* 7; mais il me marque que communément la longueur des Haraches eſt la même que celle des Sardines, & que ce Poiſſon reſſemble encore aux Sardines par les écailles, qui au ſortir de l'eau ſont argentées avec des reflets de différentes couleurs, comme la nacre, & que le bleu eſt plus foncé ſur le dos qu'ailleurs; mais l'Harache a la tête plus applatie que la Sardine, & ſes yeux ſont plus ouverts; je trouve beaucoup de reſſemblance entre ce Poiſſon & le Célan qui m'a été envoyé de Breſt.

Dans les mois de Mai, Juin & Juillet, on trouve des Haraches, les unes laitées & les autres œuvées; c'eſt dans ces mois qu'on

en prend le plus confondues avec les Sardines & les Melettes.

J'ai dit dans le Chapitre des Sardines que ſur la côte de Galice, on prend pêle-mêle avec les Sardines & les Anchois un Poiſſon que les Eſpagnols nomment *Panchos*, qui a beaucoup de rapport avec les Sardines; qu'il a ſeulement la tête plus applatie, & quantité d'arêtes, avec deux pointes ou aiguillons auprès de l'anus; ſans cette derniere circonſtance, j'inclinerois à penſer que le Panchos de Galice ſeroit l'Harache de Marſeille.

L'Harache eſt moins délicate que la Sardine; néanmoins elle eſt aſſez bonne quand elle eſt bien fraîche : on n'en ſale point, parce qu'on en prend peu.

Je ferai remarquer qu'il eſt ici queſtion du Poiſſon qu'on nomme *Harache* à Marſeille, & non pas de l'*Alachia*, qui eſt, ſuivant Rondelet, le nom qu'on donne en Provence aux Aloſes; mais Rondelet dit qu'on pêche à Agde beaucoup d'un petit Poiſſon qu'on nomme *Callique* ou *Lâche* qui reſſemble à de petites Aloſes; ces Poiſſons peuvent être les mêmes que les grands Gais, dont nous avons parlé, pag. 323, Art. III, & repréſenté *Pl. II. fig.* 2. Ce n'eſt pas, je penſe, le Sarache des Albanois, dont parle Rondelet, qui probablement eſt un Poiſſon d'eau douce.

§. 7. *Du Prêtre, Preſtra* ou *Capelan.*

Il n'y a guere de Ports où l'on ne donne le nom de *Prêtre*, *Preſtra*, *Capelan* ou *Moine*, à quelques petits Poiſſons, ſouvent aſſez différents les uns des autres; cette biſarrerie a fait que je n'ai pu me rappeller poſitivement le caractere des différents Poiſſons auxquels on donne ces noms dans les Ports de mer. J'ai donc été obligé d'avoir recours à ceux qui habitent ces Ports, pour en obtenir la deſcription; mais tous ceux à qui je me ſuis adreſſé n'ont pas ſatisfait également à ce que je deſirois.

M. Guillot, Commiſſaire de la Marine à Saint-Malo, qui eſt on ne peut plus obligeant, m'en a envoyé dans de l'eſprit-de-vin, & de plus, m'en a fait parvenir des deſſins très-exacts; un de ces Poiſſons *Pl. XVI, fig.* 8, de la plus belle taille, avoit cinq pouces & demi de longueur totale *AB*; du muſeau au derriere des ouies à l'à-plomb de *C*, douze à treize lignes; l'aîleron du dos étant beaucoup plus près de la queue que du muſeau, il y avoit de *A* en *D* trois pouces; l'aîleron de deſſous le ventre *E* étoit à-peu-près à la même diſtance du muſeau; l'aîleron de la queue *B* étoit fourchu; enfin ce Poiſſon avoit deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous le ventre; ſa plus grande largeur verticale vers *F* étoit d'un pouce; les côtés étoient blancs argentés, le dos coloré: je n'oſerois pas aſſurer de l'exactitude de cette deſcription relativement à la poſition des aîlerons & des nageoires, parce qu'il n'a pas été poſſible à M. Guillot de s'en procurer de très-ſains; comme ce Poiſſon ſe donne à vil prix, & qu'il ſert à amorcer les haims, on a bien de la peine à obtenir des Pêcheurs qu'ils le ménagent comme ils font les Poiſſons précieux.

Il en eſt de même d'un petit Poiſſon qu'on nomme *Grados* à Dieppe, lequel eſt plein d'arêtes & très-différent du Grados de Cancale, qui eſt un excellent poiſſon.

M. le Roy me marque que lorſque la pêche des Sardines eſt paſſée, les Pêcheurs de Breſt vont dans les Bayes & autour des Bâtiments pêcher des *Preſtras* avec le carreau. Nous avons détaillé la façon de faire cette pêche, *I. Part. II. Sect. pag.* 31 *&* 32, & on la voit repréſentée ſur la Planche VIII, *fig.* 3, 4 *&* 5. M. de Courcelles, Médecin de la Marine à Breſt, me marque que les Prêtres de Breſt ont deux aîlerons ſur le dos; M. Ruis Embito m'en a envoyé un très-beau deſſin qui a deux aîlerons; en ce cas, ils doivent être mis dans une autre Section.

Le Capelan de Terre-Neuve qu'on pêche pour prendre les Morues, & dont j'ai parlé à la premiere Section de la ſeconde Partie, eſt très-différent des Poiſſons à qui on donne ce nom dans la Méditerranée, particuliérement parce qu'il a deux aîlerons ſur le dos. *Voyez* Planche XXVI. de la Section de la Morue.

M. Delafoſſe Herou m'a écrit que le *Grados* de la Hougue eſt nommé en Bretagne petit *Preſtra*; que ce Poiſſon eſt un peu applati par les côtés & plus court que le *Lançon*, avec lequel on le confond; je ne le crois pas de la famille des Poiſſons qui nous occupent. Je ne dois pas non plus parler ici du Grados de Cancale, qui eſt un très-bon Poiſſon, parce qu'il a deux aîlerons ſur le dos. A l'égard du Capelan de la Méditerranée, comme il a trois aîlerons ſur le dos, je l'ai compris dans la famille des Morues, & j'en ai parlé, *page* 139.

M. Niou m'écrit de Rochefort, que le Moine de la Rochelle eſt le Preſtra ou Prêtre de Fouras & d'Oleron, & que le Prêtre reſſemble beaucoup à l'Aubuſſeau.

Quoi qu'il en ſoit, il m'a envoyé un Preſtra de quatre pouces de longueur totale, qui a deux aîlerons ſur le dos; ainſi nous ne devons point en parler ici.

§. 8. *Du Poiſſon volant.*

On prend rarement dans nos Ports de l'Océan, mais plus fréquemment dans ceux de la Méditerranée, des Poiſſons que les uns comparent au Muge, & d'autres au

Hareng; j'adopte ce parti, parce qu'il n'a qu'un aîleron ſur le dos, & que les Muges en ont deux : néanmoins ce Poiſſon *Pl. XXII*, a pluſieurs points de reſſemblance avec les Muges, ſa tête étant plus applatie que celle des Harengs, auquel il reſſemble aſſez par la forme de ſon corps; cependant l'aîleron du dos *D* eſt beaucoup plus près de la queue que de la tête, & les nageoires *F* de derriere les ouies ſont aſſez grandes, pour qu'en les déployant il s'en ſerve comme d'aîles pour ſe ſoutenir quelque temps en l'air; les nageoires du ventre *G* ſont auſſi plus grandes que celles du Hareng, & en les étendant, elles contribuent auſſi à ſoutenir le Poiſſon en l'air. L'aîleron *E* de derriere l'anus n'eſt pas fort grand; celui de la queue *BC* eſt coupé bien plus inégalement qu'au Hareng; les yeux ſont grands, élevés ſur la tête, & entre les yeux & le bout du muſeau, on apperçoit l'ouverture des narines.

La gueule paroît petite quand elle eſt fermée; en s'ouvrant elle ſe dilate preſque comme celle du Hareng, néanmoins un peu moins, & approchant comme celle du Muge.

Les deux nageoires *F* de derriere les ouies, ainſi que celles *G* du ventre, ſont formées par de forts rayons ſouples néanmoins & liés par une membrane déliée & tranſparente. Quand le Poiſſon rapproche les nageoires *F* de ſon corps, elles s'étendent au-delà de l'anus, & le recouvrent preſque entiérement. Elles ſont griſes vers leur articulation; le reſte eſt gris blanc & fort brillant; ſes écailles ſont grandes.

Quand ces Poiſſons ſont pourſuivis par des Poiſſons voraces, ils s'élancent hors de l'eau & volent dans l'étendue de pluſieurs toiſes, & auſſitôt que les aîles ſont deſſéchées, ils retombent à la mer. Mais en évitant par le vol la pourſuite des Poiſſons voraces, ils ſont quelquefois ſaiſis par des oiſeaux de proie.

Celui que nous repréſentons, avoit ſeize pouces de *A* en *C*; les Navigateurs le jugeoient être de la plus grande taille; il avoit été pris dans la Manche, ce qui eſt très-rare, & a été regardé comme un phénomene. On en prend plus fréquemment dans la Méditerranée; à Agde où on le nomme *Muge*, on le prend avec les haims, & l'on en trouve dans les bourdigues. On m'en a envoyé un deſſin qui ne differe de celui que j'ai fait graver, que parce qu'il a deux très-petites nageoires ſous la gorge, & que celles de deſſous le ventre ne ſont pas grandes. Mais il eſt commun vers les Tropiques, & M. de Montaudouin m'en a envoyé un de ceux-là dans l'eau-de-vie, dont les écailles étoient très-brillantes.

Les Pêcheurs comparent la chair de ce Poiſſon à celle du Hareng, ils diſent ſeulement qu'elle eſt plus ſeche.

Voilà tous les Poiſſons de mer que j'ai pu me procurer, qui par le nombre & la poſition des aîlerons & des nageoires doivent être compris dans cette troiſieme Section : mais il y a bien des Poiſſons d'eau douce qui ont les mêmes caracteres; nous en parlerons dans la ſuite de cette même Section.

J'ai prévenu au commencement de cet Ouvrage, que je ne me propoſois pas de faire une Ichtyologie complette; pluſieurs célebres Auteurs ayant donné ſur cette partie de l'Hiſtoire Naturelle, tout ce qu'on peut deſirer. Mon intention a été de me borner aux Poiſſons d'un uſage le plus familier, principalement à ceux qui forment une branche de Commerce; mais je me ſuis beaucoup étendu ſur les différentes façons de pêcher les Poiſſons dont je m'occupe, & ſur les préparations qu'on leur donne pour les conſerver & les mettre dans le Commerce. D'après cet expoſé, on jugera que dans cette troiſieme Section, j'aurois pu me contenter de parler de l'Aloſe, du Hareng, de la Sardine, de l'Anchois & du Sprat, pour les Poiſſons qui entrent dans le Commerce, & de pluſieurs autres qui ſont regardés comme de bons Poiſſons & qui ſe conſomment frais. J'ai paſſé ces bornes, ayant parlé de pluſieurs Poiſſons qu'on emploie pour amorcer les haims, ou qu'on abandonne aux pauvres gens; j'appréhende d'avoir fait à leur égard des fautes, ſoit en omettant quelques Poiſſons qui ſe trouvent ſur nos Côtes, & qui par leurs caracteres devroient être compris dans cette troiſieme Section, ſoit en rapportant le même Poiſſon ſous différents noms : c'eſt pourquoi je réitere les inſtances que j'ai déja faites pluſieurs fois, à ceux qui ſont à portée des endroits où l'on pratique les différentes Pêches que j'ai décrites, de me faire connoître mes omiſſions & les fautes qui me ſeroient échappées, m'engageant, en leur témoignant ma réconnoiſſance, de faire connoître ceux qui auront bien voulu m'aider de leurs lumieres, n'ayant pour objet que de rendre mon Ouvrage utile & digne de l'approbation du Public. Enfin, en attendant le ſecours que je ſollicite & que j'ai lieu d'eſpérer, je me détermine à publier ce qui regarde les Poiſſons de Mer, que je crois qu'on doit comprendre dans cette troiſieme Section; mais il y a beaucoup de Poiſſons d'eau douce, qui ayant les mêmes caracteres ne doivent pas être omis. Je vais m'en occuper dans un cahier ſéparé, qui formera la ſuite de cette troiſieme Section, & qui la terminera.

TABLE DES CHAPITRES,

ARTICLES ET PARAGRAPHES

DE CETTE TROISIEME SECTION;

Pour ce qui regarde les Poiſſons de mer de la famille des Aloſes, Harengs, &c.

CHAPITRE PREMIER. *De l'Aloſe.* 316

ARTICLE PREMIER. *Deſcription de la vraie Aloſe.* 317

CHAPITRE II. *De la Feinte.* 320

ART. I. *Deſcription de la groſſe Feinte.* 322

ART. II. *Deſcription de la petite Feinte.* Ibid.

ART. III. *De pluſieurs Poiſſons de la famille des Aloſes.* 323

§. I. Cornuo. *Ibid.*

§. II. Grand Gai *ou* Pucelotte. *Ibid.*

§. III. Harengue. *Ibid.*

CHAPITRE III. *De la Pêche des Aloſes, des Feintes, & des petits Poiſſons, qu'on nomme en différents endroits* Aloſeaux, Pucelottes, *&c.* 324

§. I. Des endroits où l'on trouve le plus abondamment des Aloſes & des Feintes. 325

§. II. Des marques extérieures, qui font juger qu'une Aloſe eſt de bonne qualité. *Ibid.*

§. III. De la ſaiſon la plus propre pour prendre de bonnes Aloſes, & de celle où il convient d'en interrompre la pêche. 326

§. IV. De la pêche des Aloſes à la mer. *Ibid.*

§. V. De la pêche des Aloſes ſur les plages, à l'embouchure des rivieres. 327

§. VI. De la pêche des Aloſes dans le lit des rivieres. *Ibid.*

§. VII. Deſcription des inſtruments qu'on emploie pour la pêche des Aloſes, des Feintes, &c. *Ibid.*

§. VIII. De la pêche des Aloſes en Flandre, & particuliérement dans la Moſelle. 328

§. IX. De la pêche des Aloſes en Normandie, & particuliérement à Quillebeuf. *Ibid.*

§. X. De la pêche des Aloſes & des Feintes dans la Seine, près de ſon embouchure. *Ibid.*

§. XI. De la pêche des Aloſes & des Feintes dans la Loire. 329

§. XII. De la pêche de l'Aloſe auprès de Bordeaux, dans la riviere de Bayonne, & en Gaſcogne. 332

§. XIII. De la pêche des Feintes, Pucelles ou Gattes, & des Pucelottes ou Calluaux, Couvreaux, Couvriaux, ailleurs *Couverts*. 333

§. XIV. Notes ſur les Aloſes qui m'ont été envoyés des Pays étrangers. *Ibid.*

§. XV. Du débit des Aloſes au Marché, & de leurs préparations dans les Cuiſines. 334

CHAPITRE IV.* *Du Hareng.* 335

ART. I. *Conſidérations générales ſur le Hareng.* 335

§. I. Sur la route annuelle des Harengs, tirée de l'Hiſtoire Naturelle de l'Iſlande par Anderſon, & de l'Atlas de commerce & de mer. 342

§. II. Des ſaiſons où les Harengs frayent en différents parages, & de la prodigieuſe multiplication de ces Poiſſons. 343

ART. II. *Deſcription d'un Hareng plein.* 345

§. I. Du Hareng Gai. 347

ART. III. *Conſidérations générales ſur la pêche du Hareng.* 348

§. I. Des principaux bâtiments qu'emploient les Hollandois, les Anglois & les François, pour la pêche des Harengs qu'ils font au Nord, à Yarmouth, ou dans la Manche. 350

§. II. Des ſaiſons où l'on trouve les Harengs en différents parages, & des variations qui arrivent dans la route de ces Poiſſons. 351

§. III. Des petites Pêcheries où l'on prend des Harengs le long des côtes, & qu'on peut regarder comme accidentelles. 353

§. IV. D'une petite pêche de Hareng qu'on fait à la côte, avec le filet nommé *Marſaique* ou *Flameque*. 354

ART. IV. *De la Pêche du Hareng dans la Manche.* Ibid.

§. I. Sur les défenſes qui ont été faites de continuer la pêche du Hareng dans la Manche après le dernier Décembre. 355

§. II. Détail de l'emménagement d'un bateau pêcheur de la Manche. 357

§. III. Des uſtenſiles néceſſaires pour mettre le bateau en état de tenir la mer, & qui ſont fournis par le Propriétaire du bateau, comme faiſant partie de ſon grément. 358

§. IV. Des uſtenſiles de pêche que fourniſſent en commun les intéreſſés à la pêche. 359

§. V. De la répartition des parts entre les intéreſſés à la pêche. 361

§. VI. Des lieux & des ſaiſons où les Pêcheurs s'établiſſent dans la Manche pour faire la pêche du Hareng. 362

§. VII. De l'établiſſement des bateaux ſur le lieu qu'on a choiſi pour faire la pêche; de la miſe des filets à la mer, & de la manœuvre pour les relever. 363

§. VIII. Des circonſtances qui paroiſſent favorables à la pêche. 366

ART. VI. *De la livraiſon du Poiſſon au Port, & de ſa vente, tant aux Chaſſes-Marée qu'aux Saleurs.* 367

* *Nota.* On a mis *Chapitre Troiſieme* dans l'Ouvrage : c'eſt une faute à corriger.

§. I. De la vente du Poiſſon frais aux Chaſſes-marée. 368
§. II. De la vente du Hareng frais aux Saleurs. *Ibid.*
§. III. Comment on tranſporte les Harengs frais chez les Saleurs. 370
§. IV. Des défauts qui font rebuter les Harengs frais à la livraiſon, ſoit aux Marayeurs, ſoit aux Saleurs. 371
§. V. Répartition du profit net de la pêche à tous les Intéreſſés. 372
ART. VII. *De la pêche des Harengs en Bretagne.* 373
ART. VIII. *Des pêches du Hareng qui ſe font hors la Manche, conſidérées en général.* 377
ART. IX. *De la pêche du Hareng au Nord par les Naturels du pays.* 378
ART. X. *De la pêche du Hareng au Nord, qu'on appelle du* Hareng-Pec. 381
§. I. Deſcription du Hareng Pec ou du Nord. *Ibid.*
§. II. Détails ſur la pêche du Hareng aux côtes d'Hitland ou Schetland. 382
§. III. Intérêt des Propriétaires des bateaux pêcheurs Hollandois. 383
ART. XI. *De la pêche du Hareng au Nord de l'Angleterre, qu'on a coutume de nommer* d'Yarmouth. 384
§. I. Deſcription des Harengs qu'on pêche à Yarmouth. 386
§. II. Du temps du départ des Pêcheurs pour Yarmouth. *Ibid.*
§. III. Des bâtiments dont ſe ſervent les Anglois, les Hollandois & les François, pour la pêche d'Yarmouth. 387
§. IV. De la pêche du Hareng ſur les côtes d'Ecoſſe & d'Irlande. 389
§. V. Des habillements des Pêcheurs d'Yarmouth. *Ibid.*
§. VI. Salaiſon des Harengs à la mer. 390
§. VII. De la vente & de la livraiſon du Poiſſon d'Yarmouth dans les Ports de la Manche. 391
§. VIII. Du compte du Hareng ſalé. 392
ART. XII. *Des préparations qu'on donne aux Harengs pour les conſerver.* Ibid.
§. I. Du ſel qu'on emploie pour les différentes préparations du Hareng. 393
§. II. Des barrils pour le tranſport du Hareng ſalé. 395
§. III. Des Ouvriers employés aux ſalaiſons du Hareng. 398
ART. XIII. *Idée générale de la ſalaiſon du Hareng.* 399
§. I. Du Hareng qu'on nomme *Braillé.* 400
§. II. Opération des Caqueuſes pour la préparation des Harengs blancs. 401
§. III. Opération des Saleurs. 402
§. IV. Maniere de paquer les Harengs. *Ibid.*
§. V. Préparation du Hareng en Bretagne. 404
§. VI. Paquage du Hareng par les Hollandois. *Ibid.*
§. VII. Des défauts particuliers aux Harengs ſalés en blanc. 405
ART. XIV. *Des Réglements pour réprimer les abus ſur les ſalaiſons de Harengs.* Ibid.
ART. XV. *Du Hareng ſaur.* 408
§. I. Des uſtenſiles dont on ſe ſert dans les Sauriſſeries ou Rouſſables. 409
§. II. Deſcription des étuves, corettes ou coreſſes. 409
§. III. Des Ouvriers employés à la préparation des Harengs ſaurs. 410
§. IV. De la préparation du Hareng ſaur en France. *Ibid.*
§. V. Préparation du Hareng ſaur en Angleterre. 412
§. VI. Des défauts qui font mettre les Harengs ſaurs au rebut. 413
§. VII. Des Harengs de demi-apprêt, qu'on nomme *Bouffis, Craquelots* ou *Appétits.* *Ibid.*
§. VIII. De la préparation du Hareng fumé à Mecklenbourg. 414
§. IX. Du compte des Harengs ſaurs à la livraiſon. 415
§. X. De la préparation du Hareng pour acquer, qu'on nomme *à la acque.* *Ibid.*
§. XI. Des Harengs frigauds. *Ibid.*
ART. XVI. *Du commerce du Hareng.* Ibid.
ART. XVII. *De l'apprêt des Harengs dans les cuiſines, & addition à l'apprêt des Aloſes.* 417
CHAPITRE V. *De la Sardine.* 418
ART. I. *Conjectures ſur la route que ſuivent les Sardines.* 420
ART. II. *Des différents lieux où l'on fait la pêche des Sardines.* 421
ART. III. *Deſcription de la Sardine.* 422
ART. IV. *De la pêche des Sardines.* 423
§. I. Pêche des Sardines par les François dans l'Océan, conſidérée généralement. *Ibid.*
§. II. Des appâts qu'on emploie en Bretagne pour attirer les Sardines, & qu'on appelle *Rave, Rogue, Réſure, Gueldre, Chevrons ou Maniguette.* 424
§. III. Des différentes barques & chaloupes qui ſervent en Ponant pour la pêche des Sardines. 426
§. IV. De l'équipage des bateaux Sardiniers. *Ibid.*
§. V. Des conditions & engagements des équipages en Bretagne. 427
§. VI. Des filets pour la pêche de la Sardine en Bretagne. *Ibid.*
§. VII. Des ſaiſons où commence la pêche de la Sardine aux côtes de Bretagne. 428
§. VIII. Maniere de pêcher les Sardines ſur les côtes de Bretagne. 429
§. IX. Pêche des Sardines à Quimper, Douarnenez, Tréboul, &c. 430
§. X. Pêche des Sardines à Saint-Jacut & à Saint-Caſt. 431
ART. V. *Vente de la Sardine fraîche en Bretagne.* Ibid.
ART. VI. *De la préparation des Sardines en Bretagne.* 432
§. I. Préparation des Sardines en vert. *Ibid.*
§. II. Des Sardines ſalées en grenier. *Ibid.*
§. III. De la préparation, qu'on nomme *en Maleſtran.* 433
§. IV. Préparation des Sardines en pile. *Ibid.*
§. V. Remarques de M. le Roy, Commiſſaire de la Marine, ſur les deux manieres de préparer les Sardines, décrites dans les Paragraphes précédents. 434
§. VI. De la préparation des Sardines en ſimple ſaumure, qu'on nomme *Anchoiſées.* 435
§. VII. Des Sardines en daube. *Ibid.*
§. VIII. Des Sardines fauries. *Ibid.*
ART. VII. *Du commerce que les Bretons font de leurs Sardines.* 436
ART. VIII. *Pêche des Sardines ſur les côtes d'Angleterre.* 437

ART. IX. *Pêche des Sardines dans l'Amirauté de Marennes en Saintonge.* 437
ART. X. *Pêche dans l'Amirauté d'Olone en bas Poitou.* 438
§. I. Discussions particulieres sur les Sardines dites *de Royan*, en Saintonge. 439
ART. XI. *De la pêche des Sardines à la côte de Saint-Jean-de-Luz, en Gascogne, pays de Labour.* 440
§. I. Des filets dont se servent les Basques pour la pêche des Sardines. *Ibid.*
§. II. Maniere de mettre le filet à la mer, & de le relever. 441
§. III. Du retour des chaloupes à terre. *Ibid.*
§. IV. De la pêche des Basques à Fontarabie. *Ibid.*
ART. XII. *Différents Mémoires sur la pêche des Sardines aux côtes d'Espagne.* 442
§. I. De la pêche des Sardines sur les côtes de Galice. 443
§. II. De la pêche des Sardines sur les côtes des Asturies. 444
ART. XIII. *Pêche des Sardines en Portugal.* Ibid.
ART. XIV. *De la pêche des Sardines à Gibraltar.* 445
ART. XV. *De la pêche des Sardines en Provence.* 447
§. I. Des filets dont on se sert en Provence pour la pêche des Sardines. *Ibid.*
§. II. Des bateaux dont se servent les Pêcheurs de la Méditerranée pour la pêche de la Sardine. *Ibid.*
§. III. Des heures auxquelles on fait la pêche. 448
§. IV. Maniere de s'établir en pêche. *Ibid.*
§. V. Description du Sardinal ou Sardinau du Languedoc, ainsi que des filets dont les Catalans se servent pour y prendre les Sardines. 449
§. VI. Sur les salaisons & préparations des Sardines en Provence & en Languedoc. 450
§. VII. Sur la pêche des Sardines à Cannes. 451
§. VIII. Maniere de faire les salaisons de Sardines à Cette. *Ibid.*
ART. XVI. *De la pêche des Sardines dans le Royaume de Grenade.* 453
§. I. Pêche des Sardines sur les côtes de Valence. *Ibid.*
§. II. Pêche de la Sardine en Catalogne. 454
§. III. Pêche des Sardines & Anchois aux côtes de l'Isle Majorque. 455
ART. XVII. *De la pêche des Sardines à la côte de Gênes.* *Ibid.*
ART. XVIII. Apprêt des Sardines dans les Cuisines. 456
CHAPITRE VI. *Des Anchois.* 457
ART. I. *Description de l'Anchois.* 458
ART. II. *De la pêche des Anchois.* 459
§. I. De la pêche au feu & à la rissolle. *Ibid.*
ART. III. *Apprêt & salaison des Anchois en général, ainsi que des Sardines à la façon des Anchois.* 461
§. I. Préparation des Anchois en Bretagne. *Ibid.*
§. II. Préparation des Anchois en Provence 462.
ART. IV. *De la pêche & des préparations des Anchois sur les côtes d'Espagne.* 462
§. I. Pêche au Royaume de Grenade. 463
§. II. Pêche à la côte de Galice. *Ibid.*
§. III. Pêche des Anchois en Catalogne. *Ibid.*
ART. V. *De la pêche des Anchois en Italie.* Ibid.
§. I. Pêche des Anchois à la côte de Gênes. *Ibid.*
§. II. Pêche à la Gorgone. *Ibid.*
§. III. Pêche des Anchois & des Sardines dans le Royaume de Naples. 464
§. IV. Pêche des Anchois & des Sardines en Sicile, & particuliérement à Messine. *Ibid.*
§. V. Pêche des Sardines & Anchois sur les côtes de l'Etat Ecclésiastique. 465
§. VI. Pêche des Sardines & des Anchois en Corse. *Ibid.*
§. VII. Pêche des Sardines & Anchois dans l'Etat de Venise. *Ibid.*
ART. VI. *Pêche & salaison des Anchois en Hollande.* 466
ART. VII. *Apprêt des Anchois dans les Cuisines.* Ibid.
CHAPITRE VII. *De la Melette de Marseille*, Nadelle *en Languedoc*, Aphie *de Rondelet.* 468
ART. I. *Description de la Melette.* Ibid.
ART. II. *De la pêche des Melettes.* 469
CHAPITRE VIII. *De divers Poissons de mer qui doivent être compris dans la famille des Aloses, Harengs, &c.* 470
ART. I. *Du Sprat, Spret* ou *Sparling de Willughby.* 471
§. I. Description du Sprat ou Spret. *Ibid.*
ART. II. *Du Hareng Hugué de l'Isle d'Oleron.* 472
§. I. De l'Esprot *ou* Sardine du Nord. *Ibid.*
ART. III. *Du Célerin* ou *Célan.* 473
§. I. De la Sarde. 475
ART. IV. *Idée générale de ce qu'on appelle* Menise *ou* Menuise *en basse Normandie; ailleurs* Messis, *dans d'autres endroits* Œillets, *en Provence* Saumonnelle *ou* Aphie, *en quelques endroits* Blanchaille, *à Medoc* Norrin. Ibid.
§. I. Du Poisson, appellé *Santé.* *Ibid.*
§. II. De la Menise de Grandville proprement dite. 476
§. III. De l'Esprault de Grandville. *Ibid.*
§. IV. Du Hertault de Grandville. *Ibid.*
§. V. *Des Harenguelles* ou *Harenguettes de Caen.* 477
§. VI. De quelques Poissons qu'on prend en basse Normandie, & qui ont beaucoup de rapport avec les Sardines. *Ibid.*
ART. V. *Des Blaquets* ou *Blanche de haute Normandie.* Ibid.
§. I. Du Franc-Blaquet *ou* de la Franche-Blanche. 478
§. II. Du Faux-Blaquet *ou* Blanche bâtarde. *Ibid.*
§. III. De l'Aubusseau *ou* Auhusseau. *Ibid.*
§. IV. Du Gattereau. 479
§. V. De la Pêche de ces petits Poissons. *Ibid.*
§. VI. De l'Harache de Marseille. *Ibid.*
§. VII. Du Prêtre, Prestra *ou* Capelan. 480
§. VIII. Du Poisson volant. 480

Fin de la Table des Chapitres.

EXPLICATION DES FIGURES

DE LA TROISIEME SECTION DE LA SECONDE PARTIE

DU TRAITÉ GÉNÉRAL DES PÊCHES,

Dans laquelle il s'agit des Aloſes, Feintes, Harengs, & autres Poiſſons de la même famille, pourvu qu'ils ſoient de mer.

Les Poiſſons d'eau douce qui ont les mêmes caracteres, ſeront compris dans la ſuite de cette Troiſieme Section.

Je me contenterai de faire ici une ſimple indication de ce qui eſt repréſenté ſur les Planches; mais à la fin de chaque Article j'indiquerai la page de l'Ouvrage où j'en ai parlé plus en détail.

Planche I.

Figure 1. Aloſe franche : la partie compriſe depuis le bout du muſeau *A*, juſqu'au bord de l'opercule des ouies *C*, forme ce qu'on nomme *la tête*.

NO, une des deux nageoires branchiales.

PQ, une des deux nageoires ventrales.

DEF, l'aîleron du dos.

K, l'anus.

ML, l'aîleron de derriere l'anus.

GG, la naiſſance de l'aîleron de la queue.

HH, les deux pointes de cet aîleron, (*p.* 317).

Figure 2. La tête d'une Aloſe détachée du corps, & repréſentée plus en grand avec la gueule ouverte, pour faire appercevoir le feuillet cartilagineux *a* qui en augmente la capacité.

Figure 3. Une branchie, ou comme diſent les Pêcheurs, une *guigne*, repréſentée en grand, (*page* 318).

Figure 4. *A*, l'œſophage; *B*, l'eſtomach; *C*, le pylore; *D*, les appendices vermiculaires; *E*, la véſicule du fiel; *F*, le canal colidoque; *G*, la rate; *H*, la veſſie pneumatique; *I*, canal de communication de cette veſſie au fond de l'eſtomach.

Figure 5. Feinte mâle ou laitée, qu'on appelle *Laiteau* à l'embouchure de la Loire, & *Cahuhau* ou *Calluau* à l'embouchure de la Seine: elles ſont communément moins groſſes que les femelles. Les différentes parties de ce Poiſſon ſont indiquées par les mêmes lettres qu'à l'Aloſe, *fig.* 1. Il faut ſeulement remarquer une ſuite de taches brunes, qui ſont réguliérement placées ſur les côtés; les Aloſes ne les ont point, (*pag.* 322).

Figure 6. Coupe tranſverſale de l'Aloſe, faite entre l'aîleron du ventre, & la naiſſance de celui de la queue. Il faut remarquer que le dos de l'Aloſe eſt un peu en forme de toît.

Figure 7. Une pareille coupe, faite à une Feinte, où l'on voit que le dos de ce Poiſſon eſt arrondi.

Figure 8. Elle eſt deſtinée à donner une idée de la diſpoſition des arêtes, pour former la ſcie que les Aloſes & les Feintes ont ſous le ventre, (*p.* 318).

Planche II.

Figure 1. Feinte femelle & œuvée, qu'on nomme *Couvreau* à l'entrée de la Loire, & *Feinte* ou *grande Pucelle* à l'embouchure de la Seine. Ces Feintes ſont preſque toujours plus groſſes que les mâles; mais elles ne ſont pas ſi bonnes à manger, (*pag.* 322).

Figure 2. Grand Gai : il ne faut pas confondre ce Poiſſon avec le Hareng gai.

Figure 3. Poiſſon un peu différent du Hareng, qu'on nomme *Harengue*.

Ces deux Poiſſons, qui m'ont été envoyés de la côte de Colleville, reſſemblent beaucoup aux Aloſes, & ſont peut-être de jeunes Aloſes, (*pag.* 323).

La *Figure* 4 eſt deſtinée à faire voir la forme des écailles aux approches des aîlerons *KL*, ou *GH*.

Figure 5. Comme on y a retranché l'aîleron, la forme des écailles en eſt plus ſenſible.

Figure 6. On y a repréſenté une Pêcherie à Aloſes, établie à l'embouchure du Luy.

Le Luy a ſon embouchure dans l'Adour: les Aloſes ſe prennent dans des filets à manche ou des eſpeces de verveux *DE*, *FI*, & les files de piquets *GG*, *HH*, ſont deſtinées à déterminer les Poiſſons à ſuivre la route qui doit les conduire dans les filets, (*pag.* 332).

Planche III.

On voit à la Vignette, *fig.* 1, différentes manieres de diſpoſer les filets pour prendre les Aloſes & les Feintes; tantôt deux bateaux *b* prennent chacun un bout de la teſſure, & après l'avoir traînée un certain temps, ils ſe rapprochent l'un de l'autre pour amener le filet à leur bord, & prendre le Poiſſon.

On voit ailleurs en *c*, qu'on a attaché un bout du filet ſur le rivage, à un pieu ou un arbre; & lorſque le bateau, qui a conſervé l'autre bout, a décrit une enceinte, il vient gagner le bout qu'il a amarré à terre pour y tirer la teſſure & prendre le Poiſſon; d'autres fois une partie des Pêcheurs reſtent à terre, traînant de deſſus le rivage un bout du filet, pendant que le bateau traîne l'au-

tre ; & quand ils ont fait cette manœuvre un eſpace de temps, le bateau s'approche de terre, & les Pêcheurs s'étant débarqués, ils tirent le filet ſur le rivage, de concert avec ceux qui n'étoient pas dans le bateau.

Nous nous ſommes contentés de repréſenter toutes ces façons de pêcher fort en petit, & comme dans un lointain, parce que nous les avons repréſentées ailleurs plus en grand, *I Partie, IIe Section, Pl. XLI, XLII & XLIII,* & à la *IIe Part. Section II, Pl. V, fig.* 1 ; enfin, on peut encore prendre une idée de cette façon de pêcher, *Pl. III, fig.* 3, de cette troiſieme Section.

A, eſt le bateau, & *B*, un Pêcheur ſur le rivage qui tire un bout du filet.

La *Figure* 2 de cette même Planche eſt deſtinée à rendre ſenſible comment on établit un manet ou un tramail à une profondeur convenable dans l'eau, au moyen des cordages *D*, qu'on nomme *Bandingues*, qui, tenant d'un bout au filet, & répondant de l'autre à des barrils vuides ou à de groſſes flottes de liége *B*, ſoutiennent le filet ; de ſorte qu'en tenant les bandingues plus ou moins longues, on établit le filet plus ou moins avant dans l'eau, (*pag.* 329).

Figure 4. On y a repréſenté une partie des uſtenſiles néceſſaires pour faire les pêches dont nous venons de parler, tels que différentes eſpeces de bouées ou ſignaux *E*, des flottes de liege en roulettes *C D*, des corbeilles *F*, (*pag.* 328 juſqu'à 330).

Planche IV.

Figure 1. Hareng plein de belle taille : on voit que le nombre & la poſition des aîlerons & des nageoires eſt comme aux Aloſes.

Figure 2. Hareng gai, vuide d'œufs & de laite ; il eſt pour cette raiſon plus menu que le plein.

Figure 3. Branchie *ou* Guigne de Hareng.

Figure 4. Les viſceres qu'on tire avec les ouies quand on habille ou caque les Harengs.

Les *Figures* 5 & 6 ſont deſtinées à donner une idée de la diſtribution des principales arêtes dans la chair de ces Poiſſons.

Figure 7. Elle indique comment eſt formée la ſcie qui eſt ſous le ventre de ces Poiſſons ; ce qui differe peu de ce qui eſt repréſenté *fig.* 8, *Pl. I*, (*pag.* 346.)

Nous avons repréſenté ſur les Planches V, VI, & VII, les principaux bâtiments qu'emploient les Hollandois, les Anglois & les François, pour la pêche du Hareng au Nord, à Yarmouth & dans la Manche.

Planche V.

Figure 1. Dogre Hollandois.
Figure 2. Petit Schut.
Figure 3. Gondole Françoiſe.
Figure 4. Petit Yacht Anglois.

Planche VI.

Figure 1. Caravelle Françoiſe, qui differe peu de la Quaiche Angloiſe.
Figure 2. Galiote Hollandoiſe ou Sprek.
Figure 3. Frégate garde-pêche, armée en guerre.
Figure 4. Petit Yacht garde-pêche.

Planche VII.

Figure 1. Flûte Hollandoiſe qui ſert ſouvent d'Hôpital.
Figure 2. Grand Bateau.
Figure 3. Petit Yacht pour la pêche.
Figure 4. Smack.
Figure 5. Heu Hollandois.

De plus, nous indiquons dans l'Ouvrage pluſieurs Bâtiments dont nous avons parlé dans les Sections précédentes, (*pag.* 350 & 351).

Planche VIII.

Figure 1. Emménagement & diſtribution des ſoutes d'un petit bateau pour la pêche du Hareng dans la Manche.

N, Matotte, grande ſoute où les Pêcheurs mettent leurs filets. *O*, Ochede ou petite ſoute, où ils mettent encore quelques filets. *Q*, grand *rang* ou *ſoute* où ils mettent le Poiſſon qui ne peut tenir ſur le pont. *R*, rang d'avant où couche l'équipage, & dans lequel on ſerre les cordages. *K*, ſoute où couche le Maître, (*pag.* 357).

Figure 2. Partie des uſtenſiles néceſſaires pour mettre un bateau en état de faire la pêche, (358).

Figure 3. On y a détaillé tout ce qui regarde le grément du filet, (*pag.* 359 & 360, 364).

Planche IX.

Figure 1. Petite Pêcherie de Hareng, qu'on nomme *Flameque* ou *Marſaique* ; elle ſe fait avec un filet ſédentaire *A B*, qu'on établit par fond, preſque comme on fait les folles, (*pag.* 354).

Figure 2. Habillement des Pêcheurs François.

Figure 3. Habillement des Pêcheurs Anglois, (*pag.* 366).

Figure 4. *A*, femmes qui arrangent des Harengs frais dans des paniers ; *B*, Chaſſes-marée qui chargent ces paniers ſur leurs chevaux ; *C*, ils partent pour ſe rendre le plutôt qu'ils peuvent à l'endroit où ils doivent en faire la vente ; (*page* 368).

Planche X.

Les trois Vignettes de cette Planche ſont deſtinées à faire voir comment les bateaux s'établiſſent en pêche, comment ils mettent leurs filets à l'eau, & comment ils les relevent.

Figure 1. On y voit des bateaux dans toutes ſortes de poſitions ; les uns *A* ſe rendent avec leurs voiles ſur le lieu de la pêche ; d'autres *B* ſe dégréent ; d'autres *C* ayant conſervé leur bourſet, mettent leur filet à l'eau ; d'autres *D* ayant amené tous leurs mâts, dérivent avec leurs filets ; d'autres *F* relevent leurs filets ; d'autres *E* ayant fini leur pêche, ſe remâtent ; d'autres *G* regagent leur Port : enfin, on voit des batelets qui vont à la rame prendre le Poiſſon des Pêcheurs, pour le porter à terre, & une frégate garde-pêche *H*, qui a toutes ſes voiles dehors, (*pag.* 363 & *ſuiv.*).

Figure 2. Bateau qui dérive avec ſon bourſet, pendant que l'équipage met ſa teſſure à la mer.

Figure 3. *C*, Matelots occupés à abattre leur grand mât.

Planche XI.

Les trois Vignettes de cette Planche repréſenten

ſentent le déchargement du Poiſſon & ſa livraiſon aux Marchands Saleurs.

Figure 1. Déchargement des bâtiments *A* qui, arrivant du Nord ou d'Yarmouth, ont leurs Poiſſons ſalés en vrak ou paqués dans des barrils.

Figure 2. On les voiture chez le Marchand Saleur ſur de grandes brouettes *A* ou des camions *B*.

Figure 3. Les Harengs frais, ainſi que ceux qui n'ont été que braillés à la mer, ſe livrent dans des paniers *A B C*, ou des hottes jaugées *D E. F*, le Commis de l'équipage qui fait la vente & la livraiſon; on le nomme *l'Ecoreur*, (*pag.* 369, 370, & 391).

Planche XII.

On voit ſur cette Planche les préparations qu'on donne au Poiſſon pour le ſaler en blanc, tant à la mer, que dans les magaſins.

Figure 1. Quand on s'établit trop loin de la côte pour livrer le Poiſſon dans les vingt-quatre heures, il faut lui donner à la mer des préparations qui l'empêchent de ſe gâter: ſi l'on peut livrer le Poiſſon dans une couple de jours, on ſe contente de le couvrir d'un peu de ſel, ce qu'on appelle *Brailler*; mais quand on eſt plus éloigné, on ne peut ſe diſpenſer de le caquer pour le ſaler en vrak, ou même le paquer à la mer, comme le font les Pêcheurs, *fig.* 1. *A*, Matelots qui caquent ou habillent les Harengs; *C*, autres Matelots qui les portent aux Saleurs *B*, qui les ſalent en vrak ou les paquent.

Figure 2. On y voit les opérations qu'on fait chez les Saleurs; des hommes & des femmes qui apportent dans des hottes des Harengs frais ou des Harengs braillés.

A, femme qui en fait verſer dans une baille, pour examiner ſi les Poiſſons ſont bien conditionnés.

B, d'autres femmes, rangées autour d'une cuve, les lavent, les moulent, les caquent, & ſéparent les pleins des vuides, pour les porter au Saleur dans des paniers *C*.

Figure 3. Quand les Harengs ont été ſalés à la mer en vrak, on vuide les barrils dans une grande cuve *B*; on les lave dans leur ſaumure, & quand ils ſe ſont égouttés dans des corbeilles, les femmes *A* les paquent dans des barrils, que des Tonneliers *D* enfoncent, (*pag.* 339 juſqu'à 402).

Planche XIII.

Figure 1. Barrils de différentes jauges, tant ceux qu'on nomme *Caques*, que les grands qu'on nomment *Romains*; les uns ont plus de cerceaux que les autres, & quelques-uns en ſont entiérement couverts, ce qu'on nomme *reliés en plein* ou les ports *doubles*. *A*, barril où les Harengs ſont paqués en vrak; en *L*, ils ſont paqués en roſe: on voit en *K* les marques imprimées au feu ſur le fond des barrils, (*pag.* 396).

Figure 2. Eſt une façon particuliere de brailler les Harengs; on les met avec du ſel dans une auge *A*, où après les avoir remués avec le ſel, on les fait couler dans des corbeilles à claire-voie *D* ou *H*; le ſel qui ne tient point au Poiſſon tombe dans le baquet *E*, (*pag.* 401).

Figure 3. Eſt l'atelier des Tonneliers; les uns *B* mettent les fonds; d'autres *A* les ſautent; d'autres *E* les marquent au feu; d'autres *C* les arrangent, de façon qu'on puiſſe les houiller commodément, (*pag.* 396, 398).

Planche XIV.

Cette Planche peut être regardée comme un ſupplément aux Planches XII & XIII.

Figure 1. Uſtenſiles dont les Tonneliers & les Saleurs doivent être approviſionnés; *b*, *b*, cerceaux de différentes grandeurs; *c*, douves de long & de fond; *f*, pelles percées pour répandre le ſel; *a a*, faux-fonds pour mettre ſur les Poiſſons quand on les ſaute; *d*, corbeilles à jour pour mettre égoutter le Poiſſon; *e*, paniers pour le tranſporter; *g*, eſpeces de cachets de fer pour imprimer à chaud la marque ſur les barrils, (*pag.* 398).

Figure 2. *B*, Maître Tonnelier qui tient à la main l'eſpece de cachet qui ſert à imprimer à chaud la marque ſur les barrils; *A*, une Caqueuſe qui tient à ſa main des Harengs; *C*, femme qui porte au Saleur un panier de Harengs caqués & triés, (398).

Figure 3. *A*, Maître Saleur qui préſide à toutes les opérations; *B*, ſon Aide qui tient à la main une pelle: lorſque le Maître Saleur eſt abſent, c'eſt cet Aide qui le remplace; *C*, jeune garçon qui apporte du ſel dans une gamelle.

Figure 4. On y a repréſenté en grand les Matelots qui préparent les Poiſſons à la mer, ainſi qu'on le voit *Pl. XII, fig.* 1. *C*, Matelot qui habille ou caque un Hareng; *E*, garçon de bord qui porte au Saleur un panier, rempli de Harengs caqués; *D*, le Maître qui les ſale & les paque: il tient à ſa main un faux-fond pour preſſer les Poiſſons qui ſont arrangés dans le barril: on ne les ſaute pas, (*pag.* 398 à 402).

Planche XV.

Cette Planche eſt deſtinée à faire voir les préparations qu'on donne aux Harengs, nommés les uns *Sauris*, les autres *Bouffis*.

Figure 1. Une grande Coreſſe ou Sauriſſerie; *K*, le Maître Saureur qui entretient le feu; *H*, des Saureurs qui tirent les Harengs de la ſaumure & les mettent égoutter dans des corbeilles *L*; *I*, des femmes qui les enfilent dans des baguettes, qu'on nomme *Ainettes*, & les préſentent à des hommes *M* qui les pendent. En *N*, ſont d'autres Ouvriers qui les dépendent; *O*, eſt celui qui les viſite, qui rebute les défectueux, & qui les compte; on les paſſe enſuite au Maître Tonnelier *P*, qui les paque dans des fûts romains.

Figure 2. Coreſſe moins grande pour faire des Harangs bouffis ou Craquelots: toutes ces opérations, qui différent peu de celles qu'on fait pour le Hareng ſaur, s'exécutent par des femmes, qu'on nomme *Craquelotieres*, (*pag.* 413 & 414).

Figure 3, 4, 5 & 6. Paniers de différentes grandeurs, dans leſquels on met des Harengs bouffis pour les tranſporter aux endroits où l'on en fait la vente.

Planche XVI.

On a repréſenté ſur cette Planche différents Poiſſons qui reſſemblent beaucoup aux Harengs.

Figure 1. Fretin de Harengs; ce ſont probablement de jeunes Harengs, (*pag.* 356).

Figure 2. Sprat, que pluſieurs prononcent Spret; on en prend ſur les côtes de Hollande & de Flandre, & ils ſont très-communs ſur celles d'Angleterre.

Figure 3. Hareng Halbourg. Nous en avons parlé assez amplement au commencement du Chapitre du Hareng : il est ordinairement plus grand que les Harengs ordinaires ; néanmoins pour ne pas multiplier les gravures, nous l'avons dessiné sur une petite échelle, (*pag.* 338, 370).

Figure 4. Une des plus grosses Sardines.

Figure 5. Petite Sardine : on en prend encore de beaucoup plus petites.

Figure 6. Melette, petit Poisson très-délicat.

Figure 7. Une Harache : ce Poisson semble mitoyen entre le Hareng & la Sardine ; c'est peut-être une jeune Alose.

Figure 8. Prestra de Saint-Malo : la plupart des Prestras qui me sont venus des autres Ports avoient deux ailerons sur le dos ; je n'en ai aperçu qu'un à celui-ci ; mais je crains de m'être trompé, parce qu'il étoit médiocrement bien conditionné.

Figure 9. Harenguette de Caen, qu'il ne faut pas confondre avec le Hareng gai.

Planche XVII.

Cette Planche est une suite de la précédente.

Figure 1. Petit Poisson, appellé *Esprault*, à Grandville.

Figure 2. Hertault du même Port.

Figure 3. Petit Poisson, qu'on appelle particuliérement *Menise* à Grandville.

Figure 4. Petit Poisson qu'on m'a envoyé sous le nom d'*Esprat* ou *Sardine du Nord*.

Figure 5. Anchois.

Figure 6. Petit Poisson, qu'on nomme *Franche-Blanche* sur les côtes de Haute Normandie.

Figure 7. Petit Poisson de la même côte, qu'on nomme *Blanche bâtarde*.

Figure 8. Amas de toutes sortes de petits Poissons, qu'on nomment dans les différents ports *Menise*, *Menuise*, *Meslis*, *Blanchaille*, *Œillets*, *Norrins*, &c.

Planche XVIII.

Figure 1. *A*, bateau qui fait la pêche de la Sardine ; le Maître met le filet à la mer : *C*, Matelot qui jette de la résure avec la main pour attirer le Poisson auprès du bateau.

B, bateau plus grand qui dérive avec les filets ; lorsque le temps est presque calme, on conserve les voiles, & on soutient la dérive avec quelques rames ; *b*, Matelot qui jette de la résure avec une cuiller, (*pag.* 429).

Figure 2. Hommes & femmes occupés à saurir des Sardines *a*, les unes les mettent aux ainettes, *b*, ou apportent des Sardines dans les corbeilles ; d'autres *c*, portent les ainettes à la coresse, qui est plus petite que pour le Hareng ; enfin les hommes *d* mettent les ainettes en place, & jettent de la mousse sur le feu pour faire beaucoup de fumée, (*pag.* 435).

Figure 3. Ustensiles qui servent pour la préparation de la Sardine ; *A*, grande cuve ; *B*, baille ; *C*, *D*, paniers qui servent à transporter la Sardine.

Planche XIX.

Figure 1. *a*, bateaux qui arrivent de la pêche avec leurs chargements de Poisson ; des hommes & des femmes les transporteut au magasin *A*, où des femmes *c* les salent en pile, (*pag.* 434).

Figure 2. *a*, on voit dans le lointain des barques qui arrivent de la pêche, & qu'on décharge.

Sur le devant, des femmes *d* portent à la mer les Sardines qui ont pris sel, pour les laver, (*pag.* 334).

Figure 3. *A*, Presse à Sardine, avec des Tonneliers, les uns qui enfoncent les barrils, remplis de Sardines pressées, & d'autres qui les roulent pour les mettre dans les magasins, (*pag.* 433).

Planche XX.

Figure 1. *A B*, Matelots qui tirent sur le rivage une saine ou un boulier pour prendre le Poisson.

On voit sur le devant un Matelot qui roue ; love ou plie les halins ou le filet, à mesure que les autres le tirent.

D, bateau léger, qui se porte tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, pour soulever le filet lorsqu'il est accroché à quelque chose au fond de la mer.

C C, Matelots qui battent l'eau pour empêcher que les Poissons ne sautent par-dessus le filet, & les engager à entrer dans l'enceinte.

Figure 2. Gondoles Provençales qui dérivent avec leurs filets, (*pag.* 447).

Figure 3. Maniere singuliere de pêcher à la rissole.

F F, bateaux qui attirent le Poisson au moyen de leur pharillon, & le conduisent sur une nappe de filet, (*pag.* 460).

Planche XXI.

On voit sur cette Planche les bateaux dont se servent quelques Puissances étrangeres pour la pêche des Sardines & des Anchois.

Figure 1. Chaloupe Catalane, (*pag.* 450 *ou* 154).

Figure 2. Bateau Pêcheur Génois, (*page* 455).

Figure 3. Bateau Espagnol, (*pag.* 442).

Figure 4. Mulette Portugaise, (*pag.* 444).

Planche XXII.

Cette Planche représente quelques Poissons volants, qui ressemblent beaucoup aux Harengs, & qui sont assez bons à manger.

Figure 1. Muge volant, qu'on trouve assez communément vers les Tropiques.

Figure 2. Hareng volant qui a été pris sur nos côtes ; ce qui est fort rare.

Figure 3. *A*, Marchand Saleur qui achete des Anchois ou des Sardines de la femme d'un Pêcheur *B*.

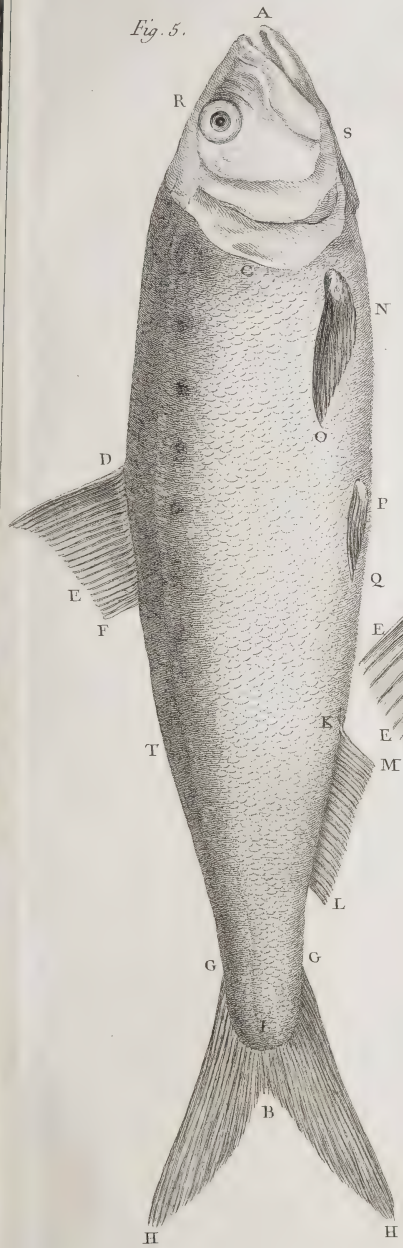
C, Pêcheur qui va à la pêche.

Fin de l'Explication des Planches.

L'Approbation de l'Académie se trouvera à la fin de cette Section.

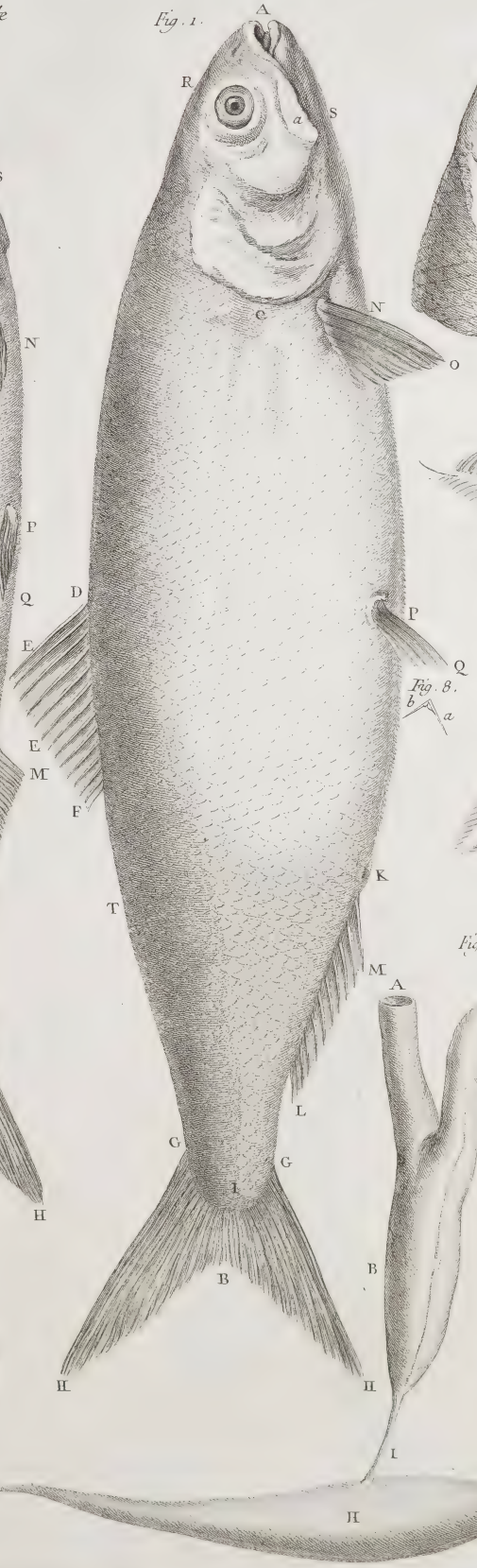
Pucelle ou Fiente

Fig. 5.



Alose

Fig. 1.



Alose

Fig. 2.

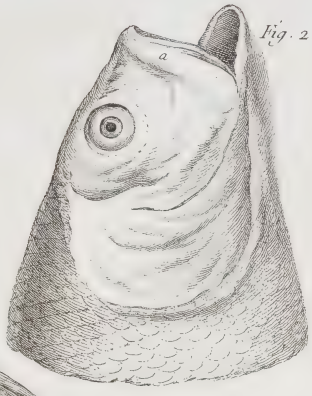


Fig. 3.

Fig. 8.

Fig. 4.

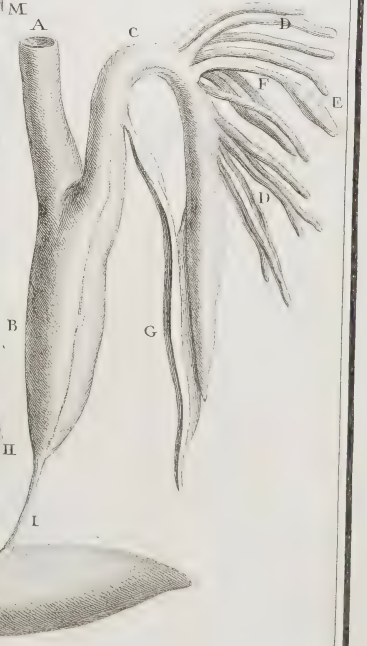
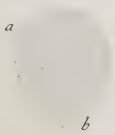


Fig. 6.

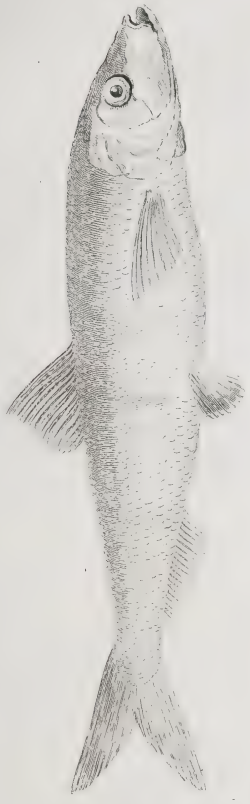
Fig. 7.



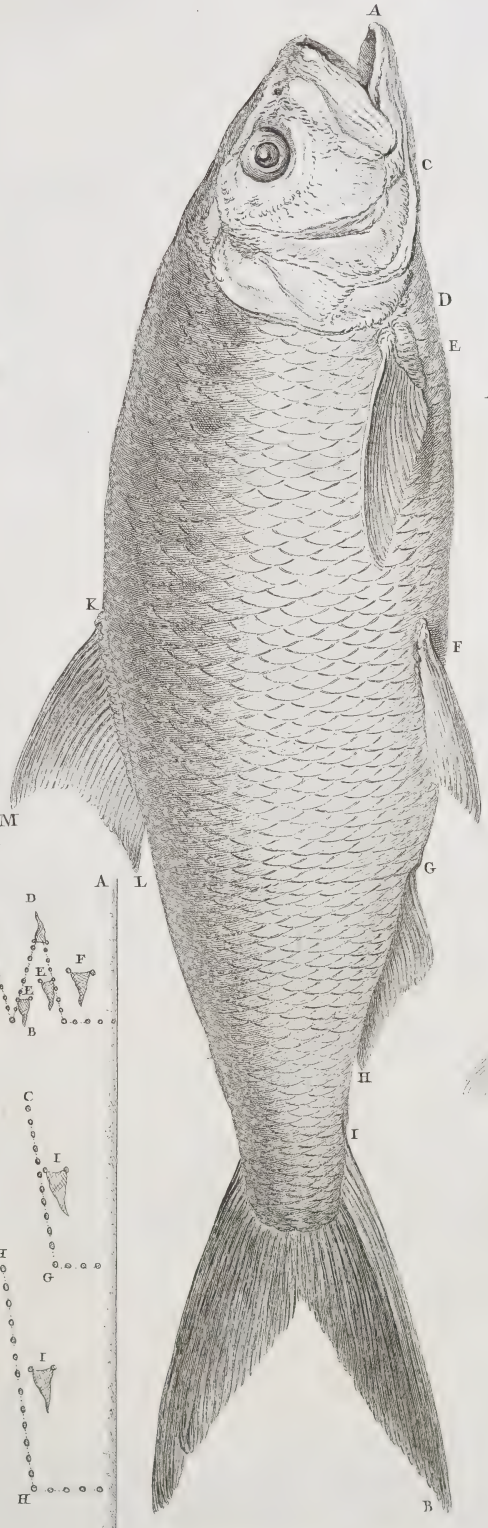
Cte Haussard Sculp

RPJCB

Grande Gay
Fig. 2.



Grande Pucelle ouvée
Fig. 1.



Haranque
Fig. 3.

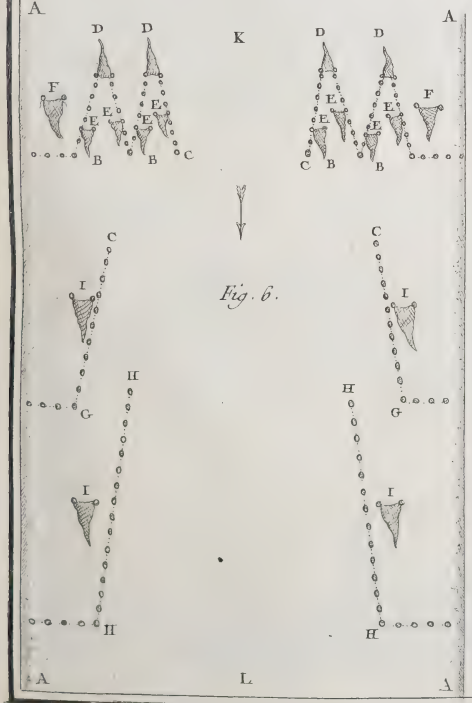


Fig. 6.

Fig. 4.

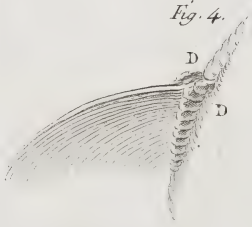


Fig. 5.

E. Th. Haussard Sculp.

KPJCB

Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 3.

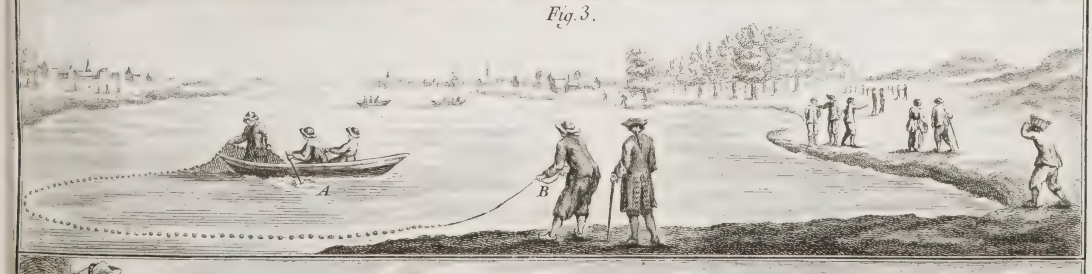
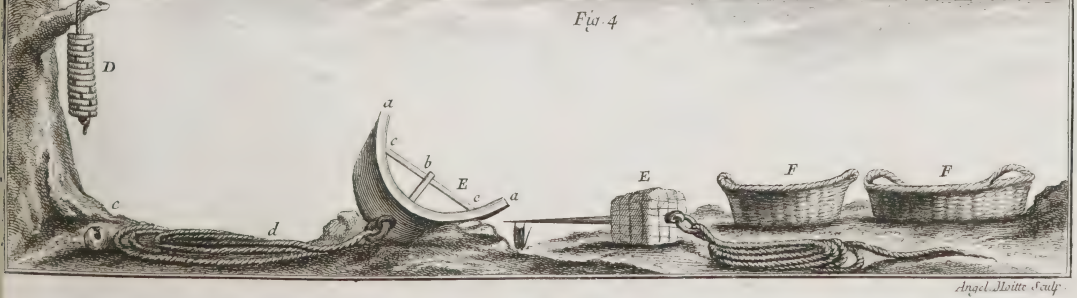
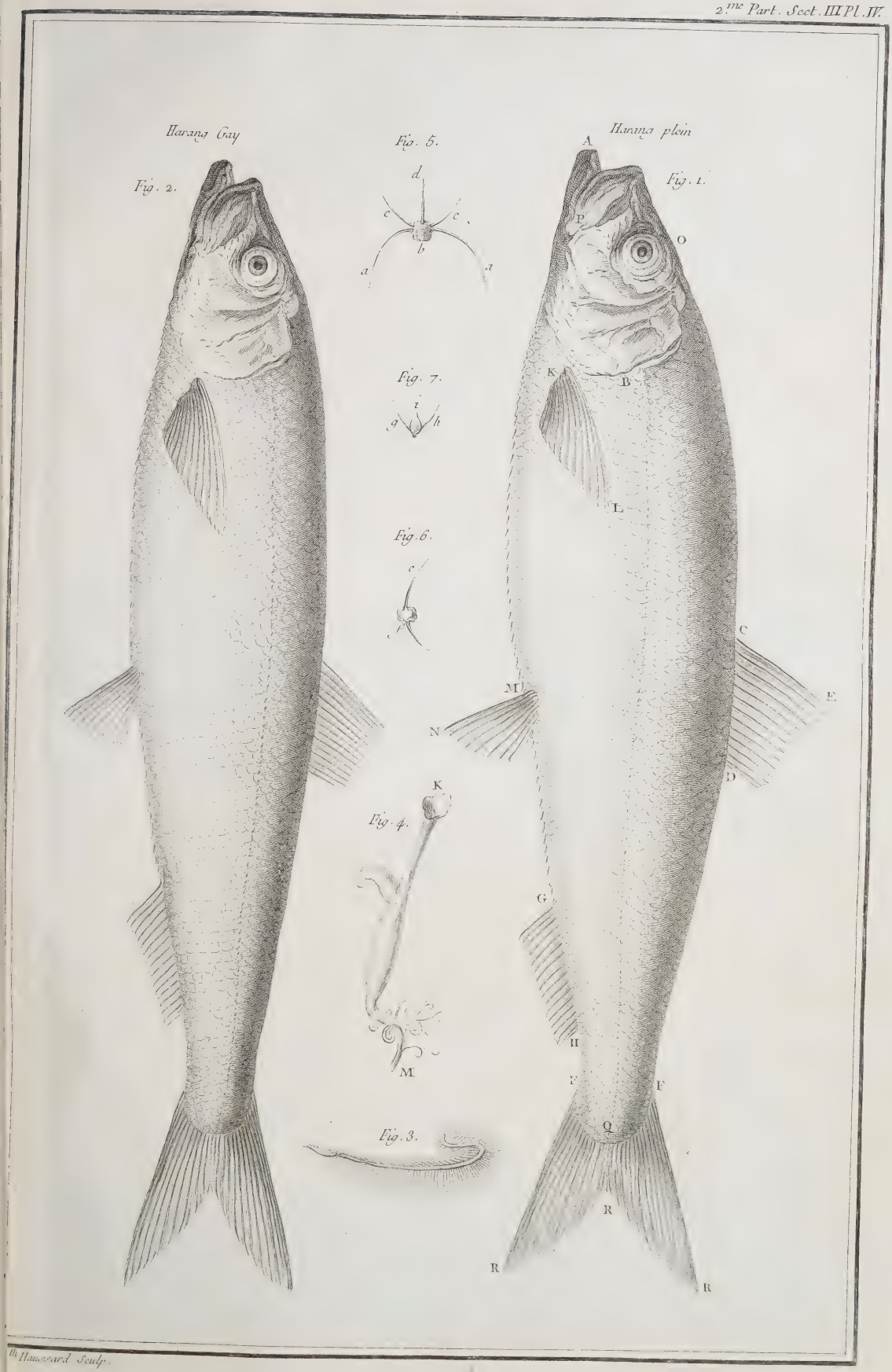


Fig. 4



Angel. Moitte Sculp.

APUCB



th Haussard Sculp.

HFOCB

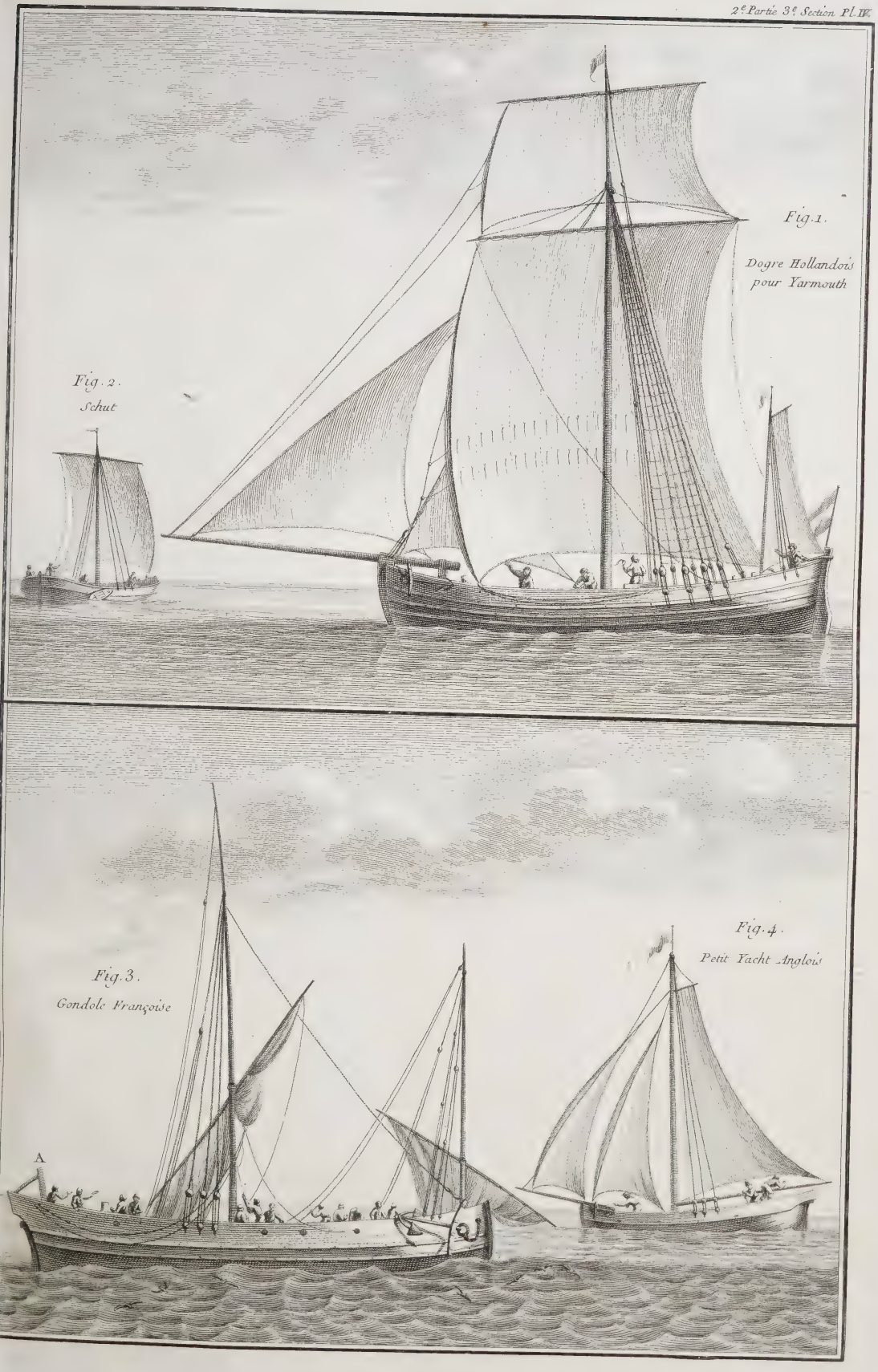


Fig. 1.
Dogre Hollandois pour Yarmouth

Fig. 2.
Schut

Fig. 3.
Gondole Françoise

Fig. 4.
Petit Yacht Anglois

A

RPJCB

Fig. 1.
Caravelle Françoise
ou Quaiche Angloise

Fig. 2.
Galiotte Hollandoise,
ou Sprek.

Fig. 3.
Frégate Garde-Peche

Fig. 4.
Yacht Garde-Peche

RPJCB

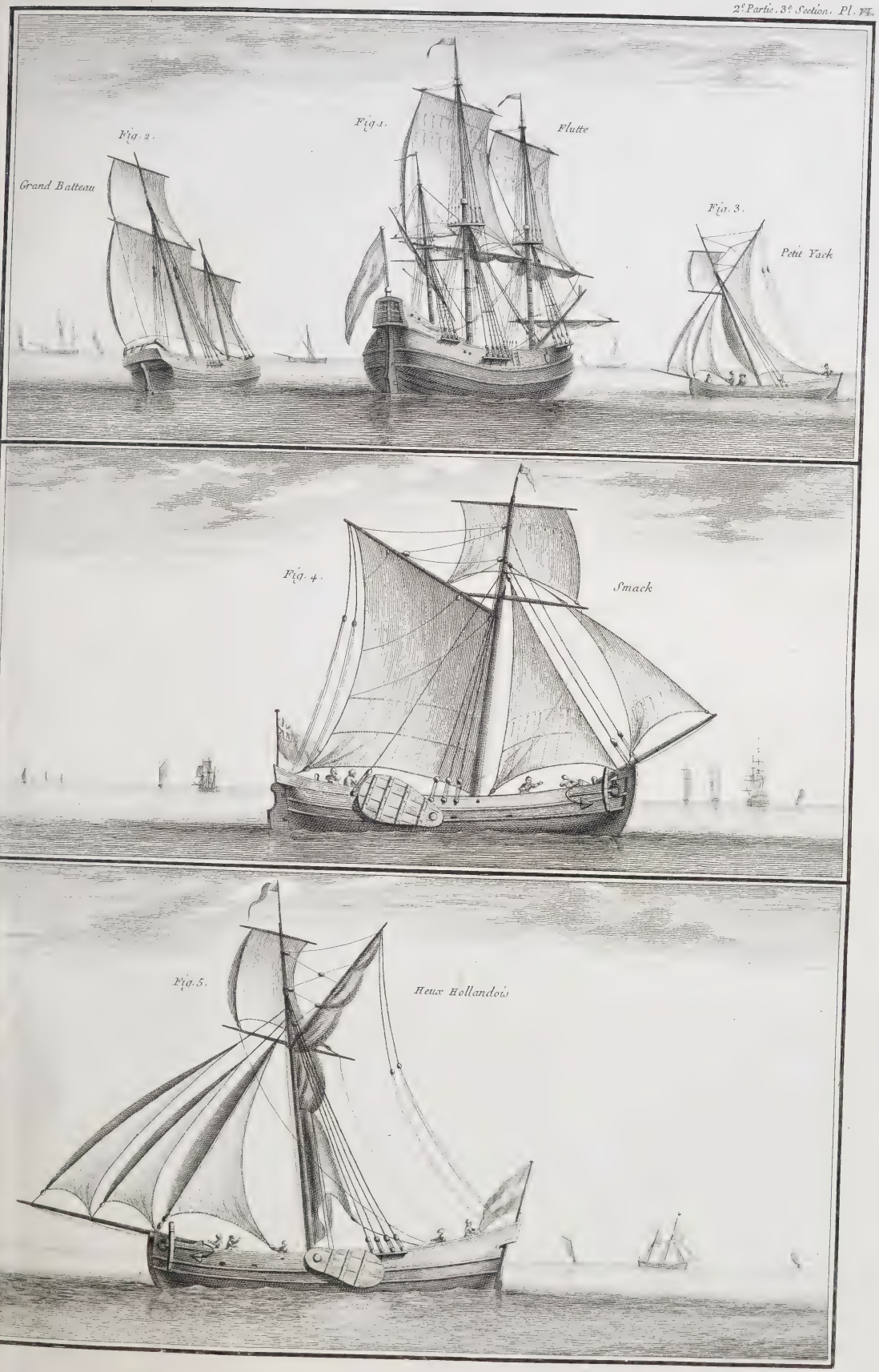


Fig. 2.
Grand Batteau
Fig. 1.
Flutte
Fig. 3.
Petit Vack
Fig. 4.
Smack
Fig. 5.
Deux Hollandois

Fig. 1.

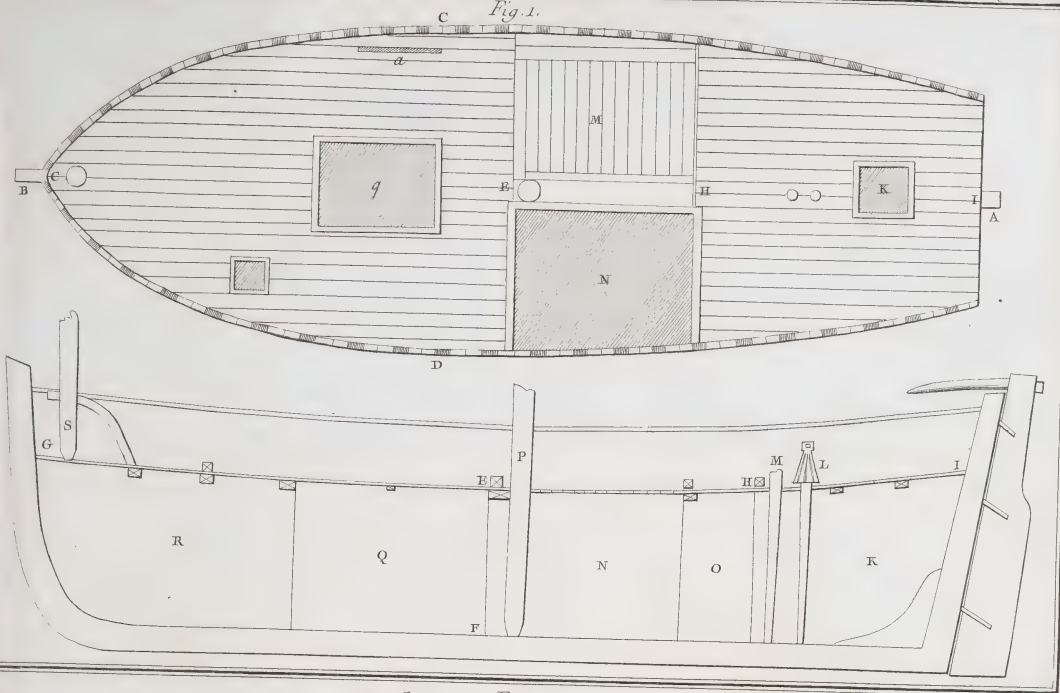


Fig. 2.

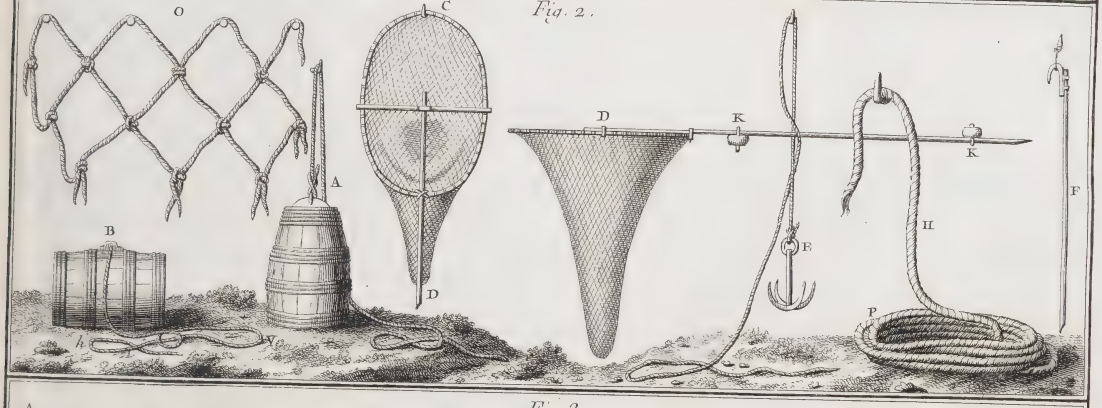
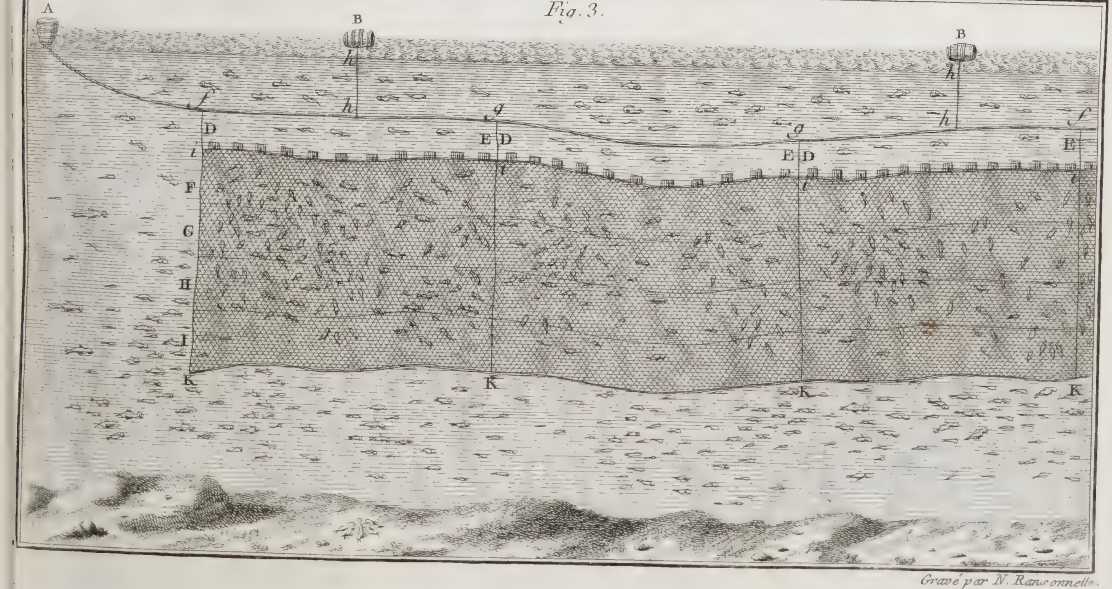


Fig. 3.



Gravé par N. Rawsonnelle.

Fig. 1.

Pêcheurs François

Fig. 2.

Fig. 3.

Pêcheurs Anglois.

Fig. 4.

HPJCB

Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 3.

Cte Haussard Sculp.

RPJCB

Edith Hayward Sculp.

HPJCB

Fig. 1.

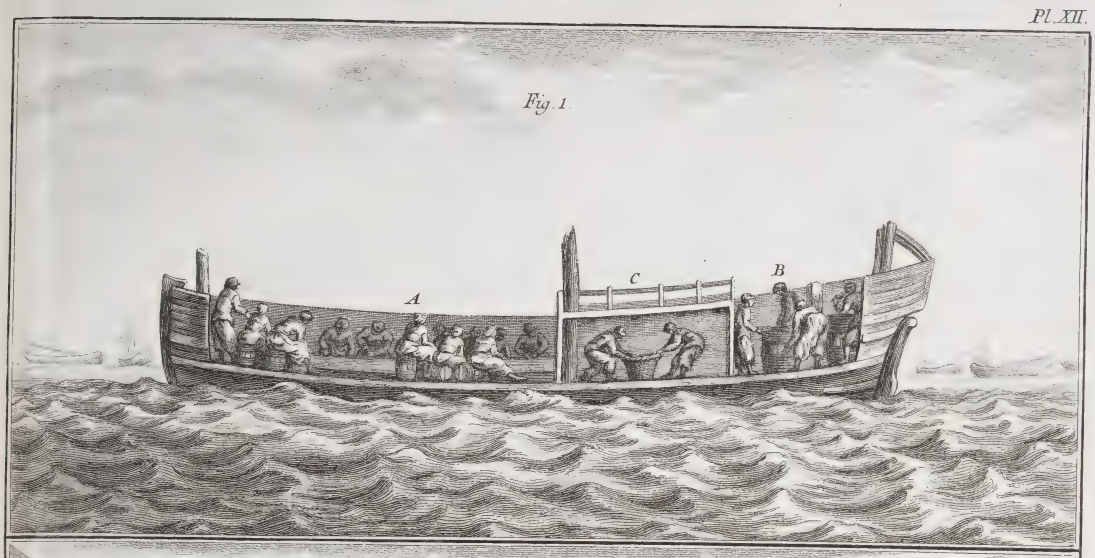


Fig. 2.

Fig. 3.

Angel. Motte Sculp.

Fig. 1.

Fig. 2.

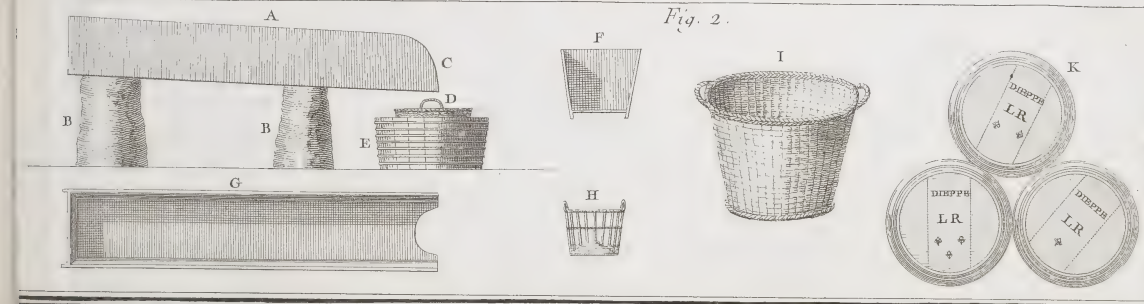
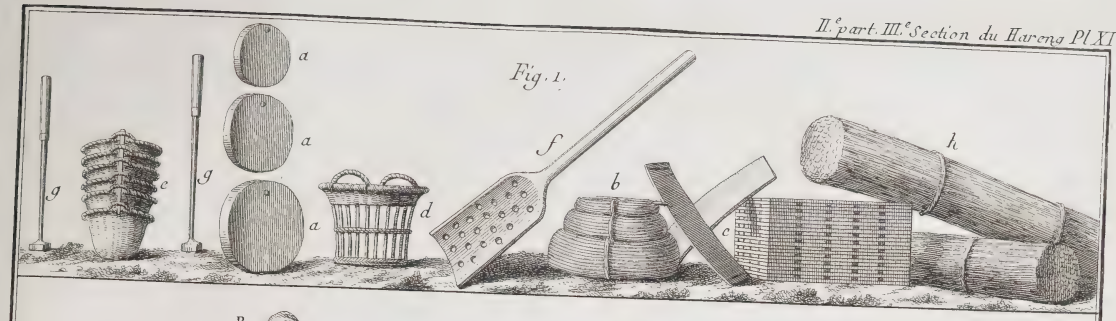


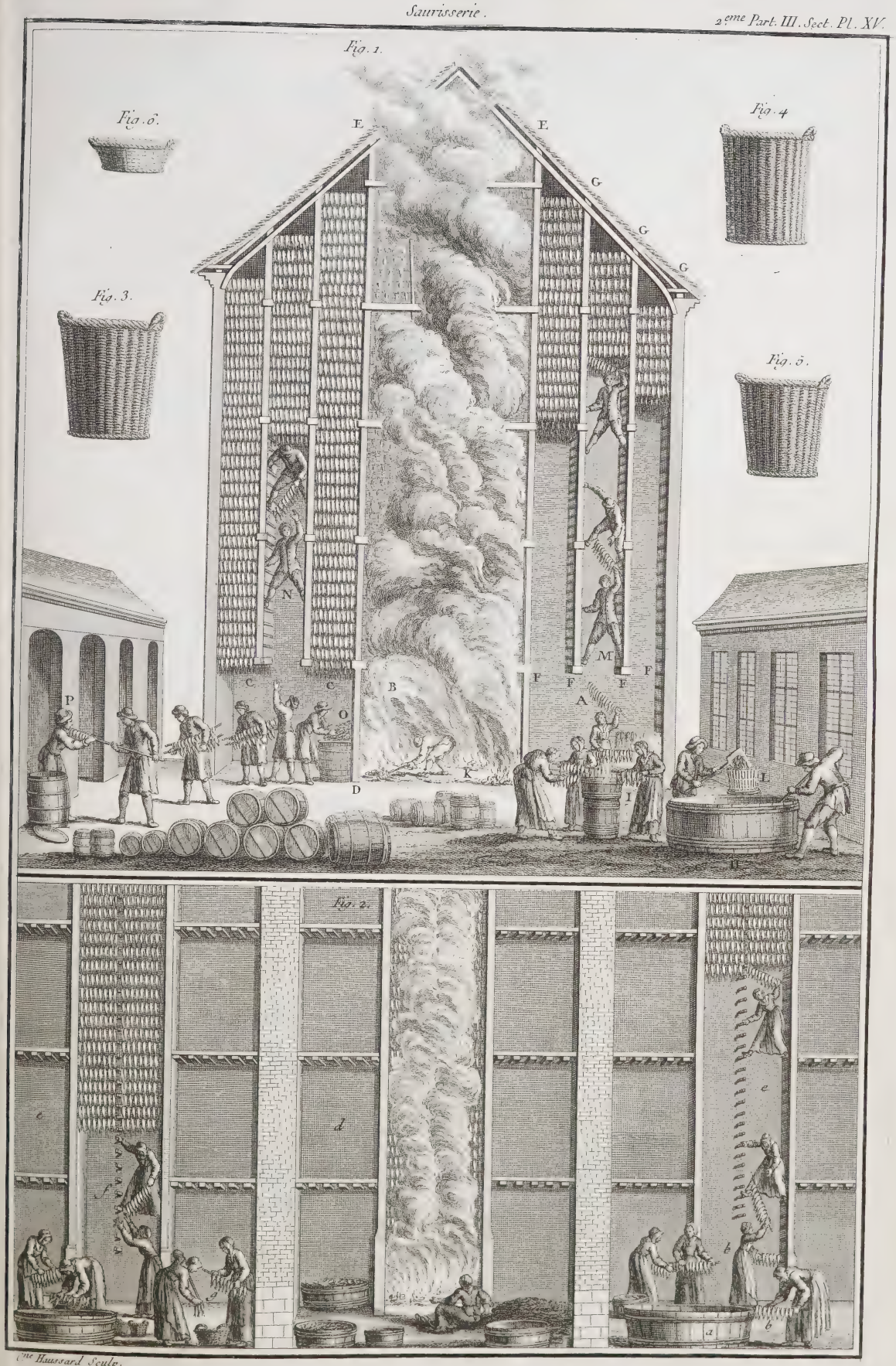
Fig. 3.

Gravé par N. Ranconnette.

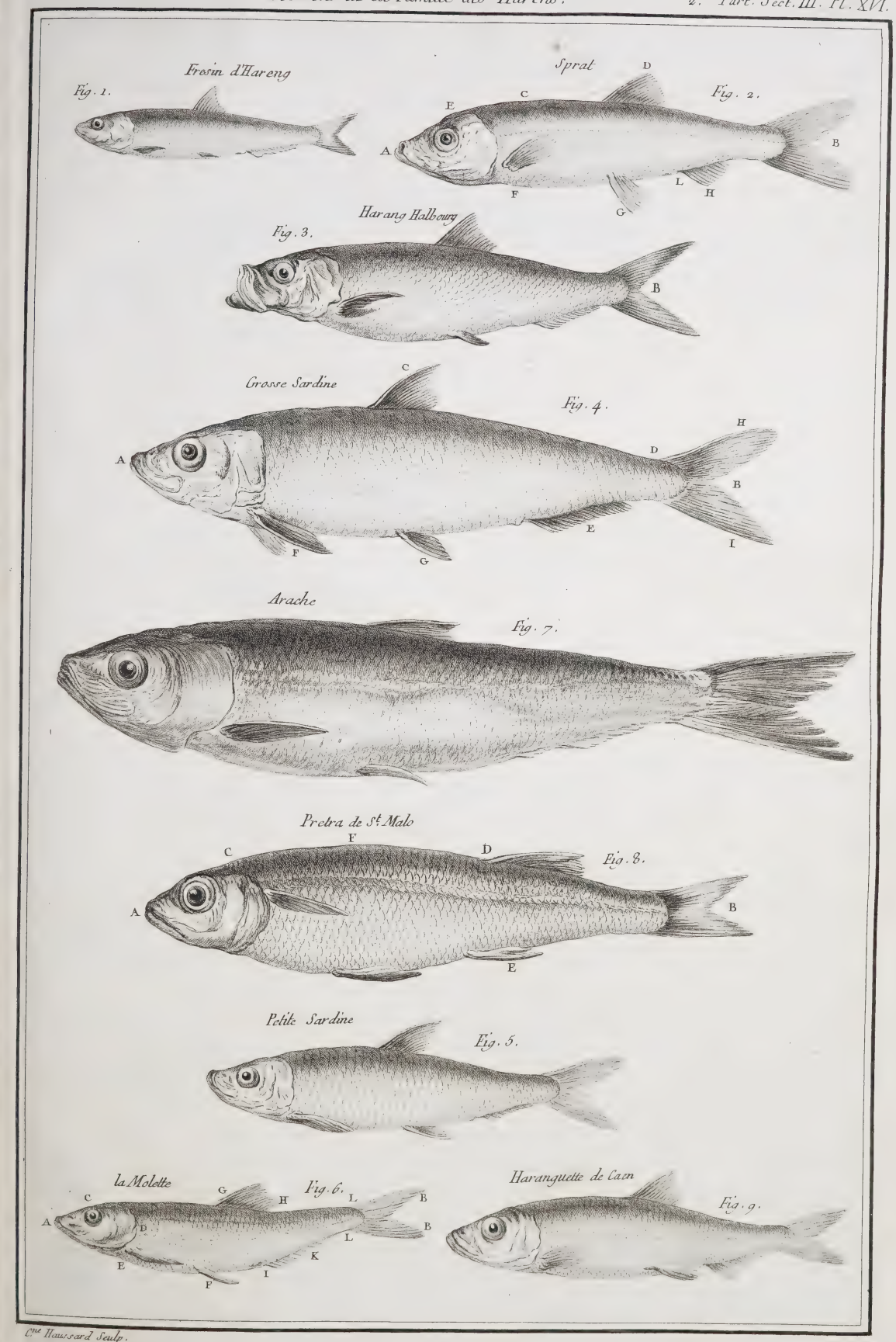


Gravé par N. Ransonnette.

...FJCB



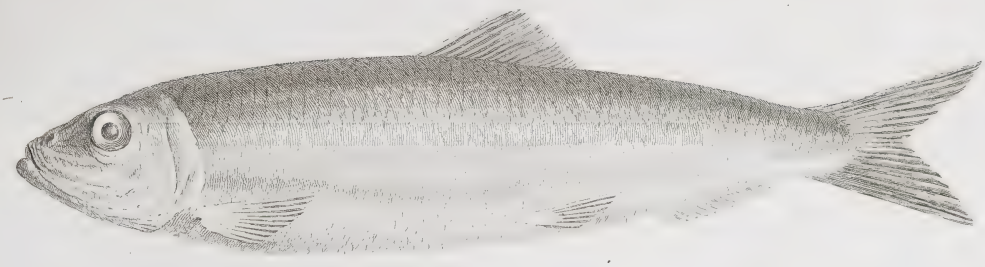
Cne Haussard Sculp.



Cne Haussard Sculp.

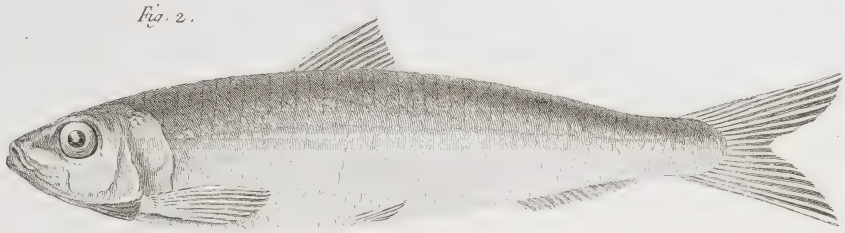
Eprault de Granville.

Fig. 1.



Hertault de Granville.

Fig. 2.

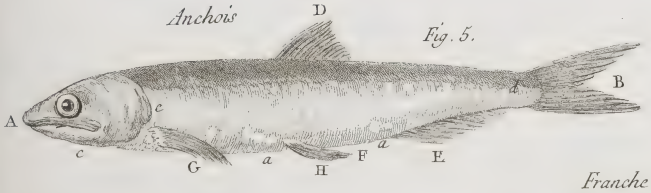


Menise de Grandville

Fig. 3.

Anchois

Fig. 5.



Esprot

Fig. 4.

Franche Blanche

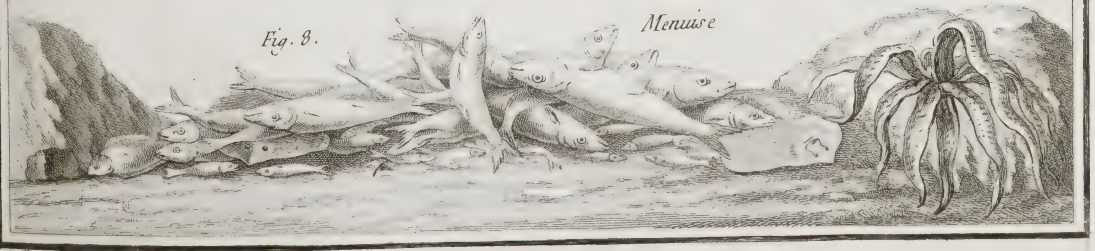
Fig. 6.

Blanche batarde

Fig. 7.

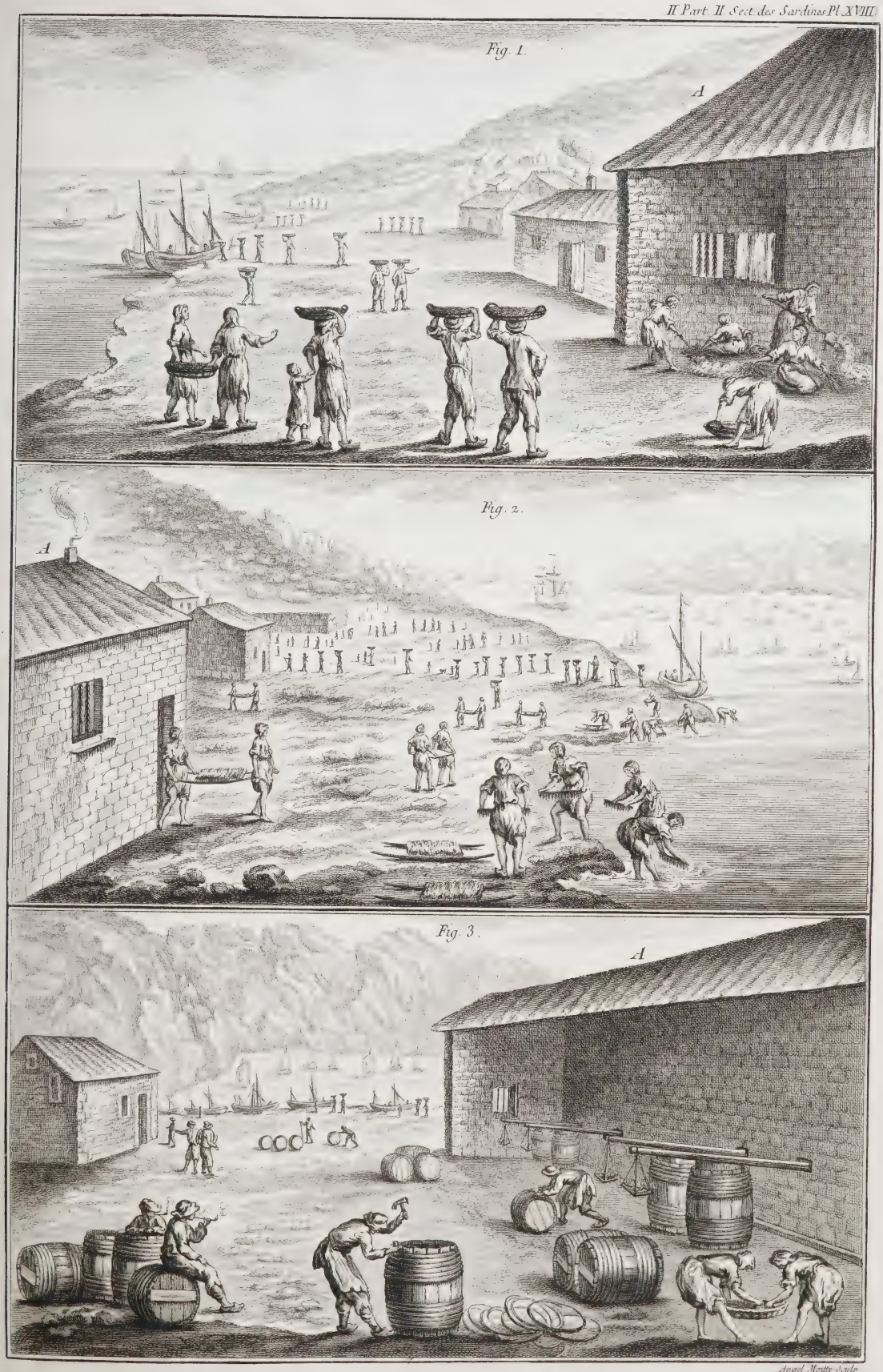
Fig. 8.

Menuise



El.th Haussard Sculp.

Angel Moitte Sculp.



Angel Moitte Sculp

Fig. 1.

Gondolles de Provence

Fig. 2.

Fig. 3.

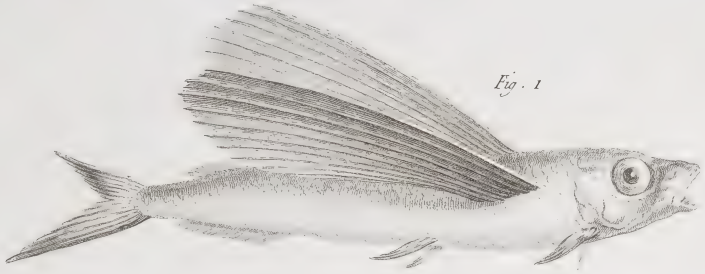
RPJCB

Cne Haussard Sculp.

RPJCB

Hirondelle de Mer.

Fig. 1



Hirondelle de Mer.

Fig. 2.

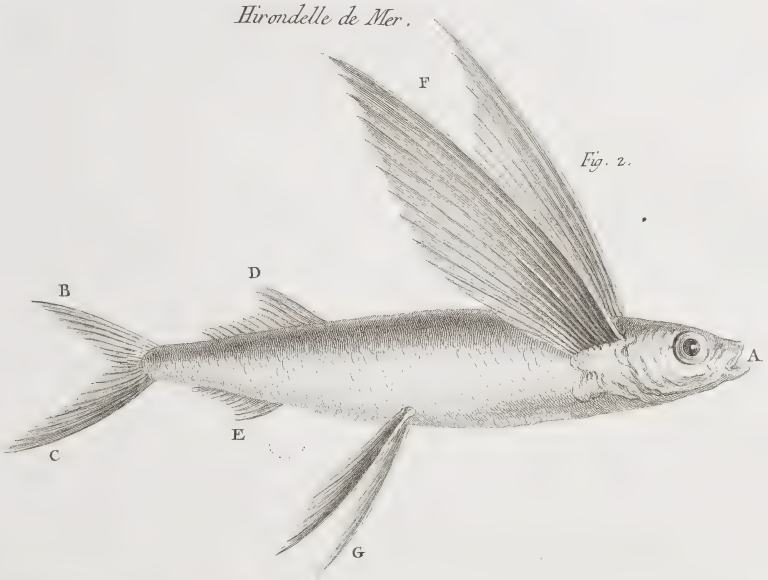


Fig. 3.

Cne Haussard Sculp.

RPJCB

TRAITÉ GÉNÉRAL
DES PESCHES.

IIe. PARTIE, SUITE DE LA IIIe. SECTION.

SUITE DE LA TROISIEME SECTION.

DE LA SECONDE PARTIE.

CHAPITRE NEUVIEME.

Des Poiſſons d'eau douce de la famille des Aloſes.

On ſe rappellera qu'au commencement de cette troiſieme Section il eſt traité des Poiſſons de mer, ou qui paſſent de la mer dans les rivieres, & qui ont pour caractere d'avoir un ſeul petit aileron mol ſur le dos, vers le milieu du corps, un autre ſous le ventre, entre l'anus & l'aîleron de la queue, deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous le ventre plus ou moins éloignées de la tête: or comme il y a des Poiſſons d'eau douce qui ont les même caracteres, il m'a paru convenable d'en traiter dans ce neuvieme Chapitre, qu'on peut regarder comme une ſuite de la troiſieme Section.

Article Premier.

Des Sardines d'eau douce, & des Poiſſons d'eau douce qui confinent aux Sardines de mer.

J'ai prévenu plus d'une fois que mon deſſein n'étoit pas de faire une Hiſtoire complette des Poiſſons, & que je comptois me borner à parler de ceux qui ſont d'un uſage familier, particuliérement quand ils forment une branche de commerce. Si je voulois m'aſtreindre rigoureuſement à ce plan, je pourrois me diſpenſer de parler de quelques Poiſſons qui confinent aux Sardines, & qu'on pêche dans pluſieurs lacs d'eau douce.

Mais M. Fougeroux de Bondaroy m'ayant apporté d'Italie de petits Poiſſons très-reſſemblants à de groſſes Sardines, qui avoient été pêchés dans le Lac de Guarda, j'ai cru devoir en parler dans cette ſuite de la troiſieme Section, d'autant que ces Poiſſons ont beaucoup de reſſemblance avec quelques-uns dont il a déja été fait mention: car je crois que par la deſcription que je vais donner du Poiſſon que m'a rapporté M. Fougeroux, on conviendra qu'il reſſemble beaucoup à l'Arache de Marſeille, qui eſt repréſentée *Pl. XVI*, *fig.* 7, & dont j'ai parlé à la *page* 479 de cette troiſieme Section; mais l'un ſe prend dans l'eau ſalée de la Méditerranée, & l'autre dans un Lac d'eau douce.

§. 1. Description de la Sardine du Lac de Guarda.

La longueur totale de ces Poiſſons étoit de 7 à 8 pouces. La tête comprimée ſur les côtés diminuoit de largeur en approchant du muſeau, qui néanmoins étoit obtus. Les yeux étoient grands & élevés ſur la tête : environ à la moitié de la diſtance qui étoit entre les yeux & l'extrêmité du muſeau, on remarquoit un trou rond qui eſt l'ouverture des narines.

Nous n'avons point apperçu de dents au bord des mâchoires, tant ſupérieure qu'inférieure ; celle-ci étoit un tant ſoit peu plus longue que l'autre : l'extrêmité de la gueule ſe relevoit un peu en en-haut.

La langue nous a paru cartilagineuſe & terminée par une pointe un peu piquante, ce qui eſt peut-être une ſuite du deſſéchement que ce Poiſſon avoit éprouvé dans le tranſport.

La forme générale du Poiſſon approchoit aſſez de celle d'un petit hareng.

L'aileron du dos commençoit à-peu-près à 3 pouces du bout du muſeau, & à ſon attache au corps cet aileron avoit environ 10 à 11 lignes de largeur : les premiers rayons du côté de la tête avoient cette même longueur ; & les derniers, du côté de la queue, n'avoient guere que 3 lignes.

Les rayons qui le formoient étoient très-déliés ; néanmoins il nous a paru qu'il y en avoit 13 à 14.

L'aileron du ventre, derriere l'anus, avoit à ſon attache au corps environ 14 lignes de longueur ; les plus longs rayons étoient à-peu-près de 5 lignes, & les plus courts de 3 ; ils étoient très-déliés & inclinés vers l'arriere.

L'aileron de la queue étoit très-fendu ; les plus longs rayons avoient environ 15 à 16 lignes de longueur : il m'a paru qu'il ne s'élargiſſoit pas beaucoup à ſon extrêmité, & les rayons m'ont ſemblé excéder un peu la membrane qui les uniſſoit ; c'eſt peut-être pour cette raiſon que Belon compare cet aileron à un pinceau.

Les nageoires branchiales étoient à côté de la gorge, au-deſſous de l'opercule des ouies : il m'a paru que chacune avoit à-peu-près 14 rayons très-déliés.

Les nageoires ventrales, qui étoient à-peu-près à un pouce & demi en avant de l'anus, étoient formées ſeulement de 7 à 8 rayons, dont le plus long avoit 9 lignes de longueur ; la couleur de ces nageoires tiroit un peu au ventre de biche.

Le dos étoit noirâtre ; les côtés paroiſſoient un mélange d'or & d'argent, avec des reflets de nacre de perle : l'opercule des ouies qui étoit formé de lames cartilagineuſes, étoit recouvert d'une membrane très-brillante ; en levant ces opercules, on appercevoit de chaque côté quatre branchies.

En paſſant le doigt ſous le tranchant du ventre depuis l'anus juſqu'à la gorge, on ſentoit des dents à-peu-près ſemblables à celles d'une faucille, de même qu'aux Aloſes, aux Feintes, aux Harengs, aux Sardines, &c.

Ce Poiſſon m'a paru ſi ſemblable à l'Arache gravé ſur la Planche XVI, *fig.* 7, que j'ai jugé ſuperflu de le faire graver ; mais comme je l'ai déja dit, l'Arache de Marſeille ſe pêche dans la mer, & le Poiſſon dont nous parlons, dans des lacs d'eau douce. J'obſerverai encore que les Poiſſons qu'on appelle *Arache* à Gênes, ſont, ſuivant Belon, de petites Pucelles.

M. Fougeroux de Bondaroy, qui a mangé de ce Poiſſon en Italie, dit qu'il eſt fort bon, & qu'il a cru lui trouver un goût analogue à la Sardine. Pour prononcer plus affirmativement, il auroit déſiré être à portée d'avoir en même-temps des Sardines de Provence & de celles du Lac.

Ce Poiſſon ſeroit-il de ces petits Poiſſons qu'on trouve abondamment dans tous les lacs, & que les uns nomment *Liparis*, les autres *Agon*, & que quelques-uns croient être de petites Aloſes ? N'ayant pas pu décider cette queſtion par mes propres obſervations, je vais rapporter ce que l'on trouve dans les Auteurs.

§. 2. Des Agons de Belon.

On pêche dans le Lac de Guarda, proche Vérone, un Poiſſon gros comme un petit Hareng ou une groſſe Sardine, connu en Italie ſous le nom d'*Agoni* ou *Sardine d'eau douce* ; car, quoique ce lac ſoit d'eau douce, on trouve à ce Poiſſon un peu du goût de la Sardine de mer ; au reſte il en a tous les caracteres, tant pour les nageoires, que pour les ailerons. Voilà qui eſt bien propre à faire penſer que les Sardines que M. Fougeroux a rapporté d'Italie, ſont des Agons : joignons à cela que Belon dit expreſſément, que le petit Poiſſon qu'on appelle *Sardine du Lac*, eſt nommé *Agon* en pluſieurs endroits du Milanois, où il y a trois lacs dans leſquels les habitants font la pêche des Agons, qu'ils envoient de côté & d'autre après les avoir apprêtés de différentes manieres, ce qui leur procure un revenu conſidérable.

Le même Auteur ajoute que les Agons du Lac de Côme, ne ſont guere plus grands qu'une forte Sardine ou un Célerin ; mais ils ont le ventre un peu plus large. On ne tranſporte ordinairement cette eſpece que juſqu'aux environs de Milan & de Mantoue, les uns ſecs, les autres en barils, où ils ſont confits avec une ſaumure : il n'y a point dans ces provinces de Poiſſon plus commun que les Agons.

Belon aſſure que les Agons du lac Majeur ſont plus grands que ceux du lac de Côme: les Riverains du lac Majeur, tels que les habitants des villes d'Arona, Palanza, Canobio, Locarno & Engedre, en prennent quantité qui ſont un peu plus gros que ceux du lac de Côme; mais les plus grands ſe pêchent dans le lac Lugano, aux villages de Campignon & Buiſſon: on en prend auſſi de fort grands au lac de Garde; mais on ne les confit point en ſaumure.

Il y a encore un autre lac qu'on nomme *Grigole*, ſous le Mont-Celizi, à une petite diſtance de Vérone, près l'Adige. Ce lac a des iſles flottantes, comme on le rapporte du lac Orchomene: les habitants prennent dans ce lac & entre ces iſles des Poiſſons qu'ils nomment *Sardanelles*, qui, après l'hiver, s'y rendent par bancs; ſuivant Belon, ils ſont une eſpece d'Agons dont les habitants retirent un profit conſidérable.

L'Agon ſe dépouille aiſément de ſes écailles, qui ſont aſſez grandes, minces & flexibles; elles ſont noirâtres ſur le dos, & argentées ſur les côtés.

On ne ſent point de dents dans la gueule; il y a ſur le dos un petit aileron flexible, deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous le ventre; l'aileron de la queue eſt fendu, &, dit Belon, terminé comme un pinceau; il a des aſpérités ſous le ventre depuis l'anus juſqu'à la gorge; ſes yeux ſont grands & élevés ſur la tête.

Cette courte deſcription établit que l'Agon tient beaucoup de la Sardine, du Célerin ou du Hareng.

Belon (*page* 303) réunit l'Aloſe avec le Sarachus, & il dit *page* 302, que le Sarachus eſt l'Agon; d'où il ſuit que cet Auteur incline à regarder les Agons comme de petites Aloſes.

D'un autre côté, Ray, dans ſon Hiſtoire des Poiſſons dit, d'après Paul Jove, que l'Agon de Belon, de Rondelet & de Geſner, eſt le Sarachus d'Aldrovande, & qu'il a la forme & le goût de l'Aloſe; mais qu'il eſt beaucoup plus petit, les plus gros ayant rarement un pied de longueur; & ſuivant Paul Jove, il ne differe de l'Aloſe que parce qu'il eſt maigre au printemps, & que ſa meilleure ſaiſon eſt l'automne: ſur quoi je ferai remarquer que ſi les Agons ſont de jeunes Aloſes, il pourroit bien être que ces jeunes Poiſſons ſeroient maigres dans la ſaiſon où ils croiſſent le plus, & que n'étant pas encore en âge de frayer ils deviendroient gras l'automne.

A quoi j'ajouterai que Ray remarque que quoique tous les Ichthyologiſtes aient diſtingué l'Aloſe d'avec l'Agon, Willughby, en décrivant à Vérone avec ſoin les Sardelles du lac de Garde, qu'on nommoit autrefois *Lacus Benacus*, dit qu'il les a trouvées conformes aux Aloſes, par le nombre & la poſition des ailerons & des nageoires qui ſont formées d'un pareil nombre de rayons: il a encore trouvé pareil nombre de branchies & de taches; la forme & la grandeur de la gueule, ainſi que les viſceres intérieurs ſe reſſembloient, de ſorte qu'il ne trouvoit de différence entre l'Agon & l'Aloſe, que dans la grandeur reſpective de ces Poiſſons. Je ferai remarquer à cette occaſion que la plupart de ces points de reſſemblance ſe trouvent auſſi entre les Harengs, les Célerins, les Sardines, &c. & l'on peut conſulter ce que nous avons dit *page* 323, Paragraphe 2.

A l'égard des taches dont parlent quelques Auteurs, on ſait que les Aloſes vraies n'en ont point, mais ſeulement les Feintes ou fauſſes Aloſes, qu'on nomme *Gatte* en quelques endroits.

Les Sardines du lac de Garde que m'a apporté M. Fougeroux, n'avoient point, non plus que les Aloſes, la file de taches qu'ont les Feintes, *Pl. I, fig.* 5, mais des eſpeces de nuages bruns irréguliérement diſtribués ſur le corps. Je ne ſai ſi ce ſont de pareilles taches que quelques Auteurs attribuent à l'Agon; mais ſi ce ſont des taches comme à la Feinte, on peut conſulter ce que nous avons rapporté *page* 323, Article III, au premier Alinéa.

Pour ce qui eſt de la différente grandeur qu'on remarque entre les Aloſes & les Agons, il auroit été à propos que les Auteurs qui ſe ſont trouvés à portée d'en voir un grand nombre, ſe fuſſent aſſuré ſi les Agons ſont en état de frayer ou non, ce qui auroit décidé ſi ce ſont de jeunes Poiſſons deſtinés à devenir grands, ou des Poiſſons qui doivent reſter petits.

Je ne dois pas omettre de rapporter que Willughby dit, d'après la dépoſition des Pêcheurs, qu'à Peſcheria on nomme *Agoni* les Poiſſons qui ont trois ans, *Sardellæ* ceux qui ont deux ans, & *Scarabini* ceux qui ſont à leur premiere année: de plus, Geſner dit qu'un Pêcheur l'avoit aſſuré qu'on nommoit vulgairement *Gobioni* les petits Agons, qu'on conſervoit la dénomination d'*Agons* pour ceux de moyenne taille, & que les plus grands s'appelloient *Aloſes* ou *Cepiæ*. Ce qui paroîtroit établir que les Agons ſont de petites Aloſes, qui, comme les Truites, reſtent toute leur vie dans l'eau douce; & comme il paroît qu'il n'y a point d'Aloſes qui reſtent continuellement dans l'eau douce, pour ne point contrarier cette obſervation qui eſt aſſez générale, quelques-uns penſent que les Agons, qu'ils regardent comme de jeunes Aloſes, montent de la mer dans le lac Majeur (*Lacus Verbanus*) par le Pô: Ray, qui incline beaucoup pour ce ſentiment, dit qu'il peut ſe faire que les Aloſes remontent de même depuis la mer juſques dans les autres lacs, tels que celui de

Côme, de Garde, Lugano, &c. par le même fleuve ; que les Aloſes dépoſent leur frai dans ces fleuves, puis retournent à la mer, pendant que les jeunes paſſent dans les lacs, d'autant qu'on n'en prend point dans l'hiver : mais pour ne rien avancer au hazard, Ray ajoute que s'il étoit bien établi que les Agons reſtaſſent toujours dans les lacs, ſans jamais deſcendre à la mer, on ſeroit obligé de convenir que les Agons ſont des Poiſſons d'une autre eſpece que les Aloſes.

Voilà tout ce que nous pouvons dire de plus poſitif ſur un Poiſſon qui n'eſt point connu dans nos mers, au moins ſous le nom d'*Agon*.

M'étant engagé de parler des Poiſſons d'eau douce qui reſſemblent aux Sardines, je crois devoir dire un mot d'un petit Poiſſon que Belon nomme *Liparis*.

§. 3. *Du Liparis de* Belon.

Belon dit que ce Poiſſon n'eſt décrit par aucun Auteur, & qu'il n'en auroit eu aucune connoiſſance s'il ne l'avoit pas vu dans un lac de Macédoine, vulgairement nommé *Covios* ou *Limnous Piſchiac*, où il eſt connu ſous le nom de *Liparis* : cet Auteur ajoute qu'il reſſemble à la Sardelle, à cela près qu'il eſt plus large, moins épais & plus court ; il eſt très-gras & fond en partie quand on le fait cuire ſur le gril. Il en eſt à-peu-près de même des Sardines, quand on les pêche dans les parages, & les ſaiſons où elles ſont fort graſſes.

La tête dit, Belon, reſſemble à celle du Hareng ; les mâchoires ſont garnies d'aſpérités.

Les nageoires & les ailerons reſſemblent & ſont placés comme aux Sardines ; il a auſſi des dents de ſcie ou des aſpérités ſous le ventre.

Les écailles ne tiennent guere à la peau, qui eſt argentée : le goût de ce Poiſſon eſt plus agréable que celui du Hareng.

On en ſale pour les conſerver, & on les enfile avec un brin de jonc pour les vendre par douzaine, parce qu'ils ſont petits. C'eſt au printemps qu'on en fait la pêche, & c'eſt auſſi dans cette ſaiſon qu'ils ſont les plus gras ; il s'en fait alors un commerce conſidérable.

On prend avec les Liparis des Poiſſons un peu plus gros, qui leur reſſemblent beaucoup ; on les nomme *Leſtia* ; ils ne ſont pas auſſi eſtimés.

Ces Poiſſons vont par troupes : les Pêcheurs font du bruit avec des coquilles, des teſſons de pots, même des inſtruments de métal, dans la vue de les attirer ; enſuite ils eſſaient de les envelopper avec un grand filet, & ils ſe portent dans l'enceinte avec de petits bateaux pour battre l'eau & les engager à donner dans le filet, qu'ils tirent enſuite ſur le rivage.

Suivant cette notice de Belon, il me ſemble que le Liparis differe peu de l'Agon ou de la Sardelle, peut-être encore de celui que Belon nomme *Sarachus* ou *Sauvrus*, en François *Sarache*, qu'on prend en quantité aux lacs d'Albanie ; on en ſale, on en ſéche & on en fume pour le tranſporter ſur les bords de la Mer Adriatique : cet Auteur admet qu'il reſſemble à l'Agon : on en prend qui n'ont que quatre pouces, d'autres plus d'un pied de longueur.

§. 4. *De l'Achon, Auchon ou Auçon de la Moſelle.*

Suivant Belon, il y a un Poiſſon particulier à la Moſelle, qu'on nomme *Achon*, qui ne differe de l'Ombre dont nous avons parlé IIe. Section, *page* 218, que parce qu'il n'a point d'appendice muqueux entre l'aileron du dos & celui de la queue ; il eſt allongé comme l'Ombre & la Vandoiſe, & n'eſt pas raccourci comme le Gardon ; l'aileron du dos eſt un peu moindre qu'à la Vandoiſe ; ſa gueule a une forme particuliere, ayant les levres plattes, & l'ouverture de la gueule point arrondie. Ses écailles, le nombre des ouies, les lignes latérales, les ailerons du ventre & de la queue, ainſi que les nageoires ſont comme à l'Ombre.

M. le Baron de Tſchudy, Bailli de Metz ; qui veut bien m'aider de ſes lumieres, me marque qu'on pêche dans la Moſelle un Poiſſon qu'on nomme *Auçon*, qui reſſemble au Vilain, que ſeulement il eſt un peu plus allongé ; il paſſe du Rhin dans la Moſelle à la fin de Mars qui eſt la ſaiſon de la fraie ; il eſt quelquefois très-abondant, puiſque ſix Pêcheurs en ont pris juſqu'à 50 milliers en trois ſemaines ; les plus gros peſent deux livres : on le prend à la ſaine, en été, ſur les fonds graveleux ; en automne, il paſſe dans les grands fonds. Ce n'eſt pas le Lançon de mer dont nous parlerons dans la ſuite. J'inclinerois à ſoupçonner que l'Auçon dont parle M. de Tſchudy, eſt l'Achon de Belon ; cependant cet Auteur l'annonce comme un excellent Poiſſon particulier à la Moſelle, & M. de Tſchudy dit qu'il vient du Rhin, & que c'eſt un Poiſſon blanc, médiocrement eſtimé.

Article Second.

De l'Able ou *Ablette*, *Ovelle*; Albula minor *ou* Alburnus.

L'Able eſt un petit Poiſſon un peu applati, plus alongé que le Goujon; ſa tête eſt aſſez petite, plate en-deſſus, le bout du muſeau eſt échancré & un peu relevé; les plus grands, *fig.* 2, *Pl. XXIII*, ont à peine 6 pouces de longueur; ceux qu'on prend le plus communément *fig.* 1, n'ont guere que 4 pouces.

Leurs yeux ſont grands, brillants, la prunelle noire; les écailles ſont petites, minces, peu adhérentes à la peau; celles des côtés ſont blanches argentées & de couleur de perles orientales, celles du dos ſont bleuâtres tirant un peu au verd, mais il y en a, *fig.* 2, qui ſont preſque entiérement blanches; à d'autres la couleur bleue du dos a plus d'étendue & d'intenſité, comme il eſt repréſenté *fig.* 1, & celles-ci ſont beaucoup moins eſtimées que les autres; car il n'y a que les écailles blanches & argentées, qui puiſſent ſervir à faire les perles fauſſes, on rejette les autres. Quelques-uns, eu égard à cette différence, veulent diſtinguer deux eſpeces d'Ables, mais nous penſons que ce n'eſt qu'une variété: néanmoins ils nomment *Ables bordés*, ceux où la partie colorée a plus d'étendue, & ils prétendent qu'ils ſont moins alongés. J'avoue que je n'ai pas apperçu ſenſiblement cette différence.

L'Able a de la reſſemblance avec l'Eperlan; mais à l'Eperlan les écailles des côtés ne ſont pas auſſi brillantes qu'à l'Able qui n'a pas entre l'aîleron du dos & celui de la queue le petit appendice muqueux qui caractériſe l'Eperlan; les nageoires & les ailerons des Ables ſont ordinairement teints de rouge à l'endroit où ils tiennent au corps, & l'aileron de la queue plus que les autres.

Mais ces idées générales ne ſuffiſant pas, je vais donner une deſcription plus exacte d'un Able de moyenne grandeur.

§. 1. *Deſcription d'un Able de moyenne grandeur.*

La longueur totale *A B*, *Pl. XXIII*, *fig.* 1, étoit de 4 pouces; du muſeau au centre de l'œil 4 lignes; au derriere de l'opercule des ouies, à l'à-plomb de *H*, 9 lignes; au commencement de l'aileron du dos vers *C*, un peu plus de 2 pouces: il y a de *A* en *O*, à-peu-près deux fois l'eſpace qu'il y a de *O* en *K*; la largeur de cet aileron, à ſon attache au corps, 7 lignes $\frac{1}{2}$; du muſeau à l'anus *D*, 2 pouces 2 lignes; l'étendue de l'aileron *E* de derriere l'anus à ſon attache au corps, 9 lignes.

La longueur *K L* de l'aileron de la queue 11 lignes; il eſt fourchu; de l'articulation de la nageoire ventrale *G* au bout du muſeau 18 lignes.

L'articulation des nageoires *F* eſt à-peu-près à l'à-plomb du derriere de l'opercule des ouies.

Les nervures des ailerons & des nageoires ſont très-déliées; néanmoins il nous a paru que l'aileron de derriere l'anus eſt compoſé de 20 rayons.

La gueule releve un peu vers le bout; la mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure: nous n'y avons point apperçu de dents, mais elles ſont bordées de levres.

Quand on interpoſe ce poiſſon entre le

ſoleil & l'œil, il paroît preſque tranſparent; néanmoins le dos eſt aſſez épais & charnu. Les raies latérales *M*, *N*, qui partent du haut des opercules des ouies, & aboutiſſent au milieu de l'aileron de la queue, font une courbure aſſez conſidérable du côté des ouies; les nageoires & les ailerons ont ordinairement une teinte rouge à leur attache au corps, & celui de la queue eſt rouge par les bords.

§. 2. *De la Pêche des Ables.*

On trouve ce petit Poiſſon dans preſque toutes les grandes rivieres, ainſi que dans pluſieurs lacs. On en prend quelques-uns dans toutes les ſaiſons; mais c'eſt au printemps qu'ils ſe montrent en plus grand nombre. On prétend qu'alors ils ſe raſſemblent pour frayer.

Comme les Ables ſont très-voraces, on les attire en un lieu avec différents appâts.

Dans la Seine, on forme au milieu de la riviere avec des piquets une eſpece de clayonnage *A*, *Pl. XXIII*, *fig.* 3, qui augmentant l'agitation de l'eau, attire le poiſſon; on attache à un des piquets un panier *B*, dans lequel on met des tripailles & du ſang caillé qu'on ramaſſe dans les boucheries. L'eau emporte peu-à-peu ce ſang, & les Ables attirés par cet appât, ſe raſſemblent auprès du palis, où on les prend de différentes façons. Quelquefois pluſieurs Pêcheurs ſe portent dans un bateau *c*, auprès du palis; & ils prennent le Poiſſon avec des lignes déliées, au bout deſquelles ils ajoutent trois ou quatre petits hameçons amorcés de vers blancs, qu'ils attachent à un ſimple brin de crin: on peut, dans les ſaiſons où les Ables ſont abondants, en pêcher ainſi au bord des rivieres, & employer les différents moyens indiqués à la premiere Partie, premiere Section, où nous avons traité expreſſément de la pêche aux haims. Mais au moyen du palis *A*, on en raſſemble un plus grand nombre dans un endroit, & le plus ſouvent on les prend avec le filet qu'on nomme *Ableret*, qui n'eſt autre choſe que le Carrelet ou Echiquier, comme fait le Pêcheur *D*; & en *E*, on voit un Pêcheur qui ſe porte à l'endroit où il veut faire la pêche avec ſon filet, qui eſt établi à l'avant du bateau. Je ne m'étendrai pas davantage ſur cette façon de pêcher, parce qu'on peut conſulter ce que nous en avons dit à la premiere Partie, ſeconde Section; je remarquerai ſeulement, que comme les Ables ſont petits, il faut que le filet ſoit fait avec du fil fin, & que les mailles ayent peu d'ouverture.

Quand on a raſſemblé beaucoup de ces Poiſſons dans un endroit, on en prend auſſi avec un petit Epervier, dont les mailles ſont ſerrées comme on le voit en *F*, & l'on peut conſulter ce que nous avons dit de cette façon de pêcher, premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. VII*, *fig.* 4, 6 & 7.

Lorſque les Ables ſe montrent en quantité, on en pêche avec des Sainettes *G*, qui ont 15 ou 20 braſſes de longueur ſur deux de chûte, dont le fil eſt très-délié, & dont les mailles n'ont que 3 ou tout au plus 4 lignes d'ouverture en quarré. Comme ces Saines ne ſe traînent qu'à la côte, & lorſque les eaux ſont troubles, on peut conſulter ce que nous avons dit de la pêche avec les Sainettes, premiere Partie, ſeconde Section, *page* 141, ainſi que la Planche XL, *fig.* 3.

Mais comme par les Ordonnances des Eaux & Forêts, il eſt défendu de pêcher avec d'auſſi petites mailles, les Officiers de ces Juriſdictions, ſont inconteſtablement en droit de reſtreindre la pêche des Ables aux ſeuls haims, pour ménager les petits Poiſſons de tout genre, & ne point bouleverſer les fonds; cependant on n'interrompt point la pêche des Ables avec le Carrelet, & en beaucoup d'endroits, on tolere celle à la Sainette, qu'on nomme *Ablerette*, à cauſe de l'uſage qu'on fait de ce Poiſſon pour les perles fauſſes. D'ailleurs, on prétend que l'Able ne fournit point de nourriture aux autres Poiſſons; les Pêcheurs aſſurent qu'on n'en trouve que dans l'eſtomac des Aloſes; mais que ce petit Poiſſon très-vorace détruit beaucoup de frai. Comme ces faits ſont avancés par les Pêcheurs d'Ables, qui ont intérêt à ce qu'on ne les gêne pas ſur la façon de les prendre, je n'ai qu'une médiocre confiance à ce qu'ils avancent.

Outre ce que nous venons de dire ſur la pêche des Ables, il eſt bon d'être prévenu qu'on peut employer toutes les façons de pêcher qui ſont en uſage pour l'Eperlan; ainſi on en prend avec des Naſſes, premiere Partie, II. Sect. *page* 55, *Pl. XVII*; les Guideaux, *Pl. XIV*; les Haveneaux, *Pl. XII.* Enfin on en trouve dans toutes les Pêcheries, même dans les Parcs; mais de plus, nous invitons à conſulter ce que nous avons dit de la pêche des Eperlans, ſeconde Partie, ſeconde Section, *page* 280 & ſuivantes, parce que la pêche des Ables & celle des Eperlans eſt à très-peu de choſe près la même.

§. 3. *De la Pêche des Ables dans le Rhin.*

M. Spielmann, Correſpondant de l'Académie, & célebre Profeſſeur à Straſbourg, me marque qu'on prend toute l'année quelques Ables avec des Saines faites de fil délié, & dont les mailles ſont petites; mais comme l'Eté ces petits Poiſſons courent aux appâts qu'on leur préſente, les Pêcheurs les attirent en un endroit, avec un morceau du marc qui reſte des ſemences de pavot, après qu'on en a retiré l'huile; les Pêcheurs marquent avec

un bâton l'endroit où ils ont mis cet appât ; lorſque les Ables s'y ſont raſſemblés en quantité, ils les prennent avec l'Epervier qu'ils nomment le *Filet à jetter* ; ils mettent auſſi de cet appât dans de petits golfes au bord de la riviere, & pêchent avec le Carreau ou l'Echiquier ; mais, comme nous l'avons dit, on ne peut pratiquer ces pêches que l'Eté, parce que l'hiver les Ables ne courent point aux appâts qu'on leur préſente.

§. 4. *De la pêche des Ables en Hollande.*

M. Allamand, Correſpondant de l'Académie, & célebre Profeſſeur à Leyde, me marque que dans le printemps, on pêche dans les lacs qui ſont au Nord de la Hollande, des Ables ou Ablettes pêle-mêle avec beaucoup d'autres Poiſſons d'eau douce ; pour cela on ſe ſert d'une grande nappe de filet en trémail, qu'on tend perpendiculairement, & avec lequel on forme une grande enceinte qui embraſſe une maſſe d'eau conſidérable : les Pêcheurs avec de petits bateaux ſe placent dans cette enceinte, munis d'une longue perche *A B*, *Pl. XXIII*, *fig.* 4, à l'extrêmité de laquelle on attache un vaſe de bois, qui a la forme d'une coupe ou d'une taſſe creuſe ; les Pêcheurs plongent cette coupe dans l'eau de toute leur force, ce qui produit un bruit ſourd, qui néanmoins s'étend à une grande diſtance ; alors le Poiſſon épouvanté, ſoit par le bruit, ſoit par l'agitation de l'eau, ſe jette dans le filet, & eſt pris.

§. 5. *De la préparation des Ecailles des Ables.*

Ce petit Poiſſon a la chair molle & a peu de goût ; c'eſt pour ſon écaille qu'on le pêche : cependant quand on l'en a dépouillé, on vend le Poiſſon à bas prix, & ceux qui les achetent les font frire. On recherche les écailles à cauſe de leur éclat qui reſſemble à la nacre de perle ; elles ſont pour cette raiſon préférables à toute autre pour faire les perles fauſſes, qui ayant autant d'éclat que les fines, ont beaucoup fait baiſſer le prix de celles-ci.

Je ne m'étendrai point ſur la façon de faire les perles fauſſes, cet Art tient à celui de l'Emailleur : je dois me renfermer à détailler les préparations que les Pêcheurs donnent aux Ecailles, pour en faire ce qu'on appelle l'*Eſſence d'Orient*, que les Pêcheurs de Province fourniſſent aux Emailleurs ; car ceux de Paris vendent les Ables, tels qu'ils les pêchent, & ce ſont les Faiſeurs de Perles fauſſes qui leur donnent les premieres préparations dont nous allons parler. Pour mettre le Lecteur plus en état de comprendre ce que nous allons dire ſur la préparation de l'Eſſence d'Orient, il eſt bon de rapporter ſommairement les différentes opérations des Emailleurs.

On dit qu'on a commencé l'art de faire les Perles fauſſes, en couvrant de petits globes de différentes matieres avec des écailles d'Ables, qu'on y attachoit avec de la colle de poiſſon : ces ſortes de Perles étoient très-brillantes ; mais l'humidité, & la chaleur de la peau faiſant fondre la colle, les Perles ſe trouvoient déchargées de ce qui faiſoit leur brillant, pendant que le col des femmes en étoit taché. Pour éviter cet inconvénient, on a imaginé de faire à la lampe d'Emailleur de petits globes de verre creux & très-minces, dans leſquels on met un peu de ce qu'on appelle l'*Eſſence d'Orient* ; & pour donner du ſoutien à ces petites boules, on les remplit de cire, & on les traverſe avec un petit morceau de carte ou de papier, qui donne la facilité de les enfiler dans un cordon pour en former des Colliers.

D'abord on croyoit plus avantageux de faire ces petits globes avec du verre qui eût une couleur de girafol ; mais depuis on a reconnu que du verre très-blanc, mince & tranſparent étoit au moins auſſi bon. Je vais expliquer plus en détail, les préparations qui regardent les Ecailles des Ables, & que les Pêcheurs de Province leur donnent.

Lorſque les Pêcheurs ſont ſuffiſamment pourvus d'Ables, ſur le champ ils les lavent deux ou trois fois dans de l'eau très-claire & très-pure ; enſuite ayant une jatte de faïance pleine d'eau, on racle avec un couteau les écailles blanches & argentées qui ſont ſur les flancs des Poiſſons : lorſque le couteau en eſt chargé, on le plonge dans l'eau de la jatte, & on l'agite pour le décharger des écailles, ſans y mettre le doigt ; les écailles ſe précipitent au fond de l'eau.

On les verſe ſur un petit tamis très-fin, qu'on plonge à pluſieurs repriſes dans de l'eau bien nette, ne touchant point les écailles avec les doigts ; quand elles ſont bien nettoyées, & qu'on en a préparé une certaine quantité, on les verſe dans un linge fin, & on les preſſe le plus qu'il eſt poſſible pour en ôter toute l'eau ; puis on les met dans un pot de terre, les faiſant couler avec un linge fin & mouillé ; car il eſt important de ne les pas toucher avec les doigts : on les preſſe dans le pot avec le même linge ; ſi l'on n'a pas ſuffiſamment d'écailles pour remplir le pot, on y ajoute des chiffons : on couvre le pot avec un linge fin, & par-deſſus une toile cirée, & on les livre le plus promptement que l'on peut aux Emailleurs ; car ſi l'on tardoit trop, elles ſe corromproient & ſeroient perdues. Il faut auſſi l'hiver qu'elles ne ſoient pas ſurpriſes par la gelée ; pour cela on met le pot dans un panier rempli de foin. M. l'Abbé Cotelle, Doyen de S. Martin d'Angers, m'a écrit que les Pêcheurs de la Loire ſuivoient cette méthode ; mais lorſqu'on eſt éloigné du lieu où s'en fait le débit, quel-

ques-uns pour les conſerver, verſent deſſus une foible ſaumure, d'autres quelques gouttes d'Eſprit-de-vin ; mais toutes ces choſes en altérent la couleur ; le mieux eſt de mettre quelques gouttes d'alkali volatil, principalement aux linges qui rempliſſent le pot, qu'il faut tenir dans un lieu frais : il faut à-peu-près quatre mille Ablettes de différentes groſſeurs pour avoir une livre d'écailles préparées comme nous venons de l'expliquer.

Voilà en quoi conſiſte la préparation que les Pêcheurs donnent aux écailles des Ables, lorſqu'ils ne peuvent pas livrer promptement les poiſſons aux Emailleurs ; mais ces écailles exigent encore d'autres préparations, pour faire ce que les Emailleurs nomment *Eſſence d'Orient* ; puiſqu'après les premieres opérations dont nous venons de parler, une livre ne rend que trois ou quatre onces de cette Eſſence, qui ſert admirablement bien à colorer les Perles, & à leur donner le brillant qu'ont les plus belles Perles Orientales ; de ſorte qu'en les regardant au col d'une femme, il n'eſt pas poſſible de décider ſi les Perles ſont fines ou fauſſes.

Quoique, comme je l'ai déja dit, je ne me propoſe pas de décrire ici l'Art de faire les Perles fauſſes, je vais expoſer, le plus briévement qu'il me ſera poſſible, la façon de préparer l'Eſſence dont il s'agit, afin de mettre les Pêcheurs qui ſeroient dans des Provinces fort éloignées, en état de livrer aux Emailleurs l'Eſſence toute préparée, & telle qu'elle doit être employée. On met les écailles fraîchement détachées du Poiſſon ou préparées comme nous l'avons expliqué, dans une jatte de faïance remplie d'eau claire, & on les frotte avec le doigt couvert d'un linge fin, comme ſi on vouloit les broyer ; il s'en détache des parcelles très-déliées, qui donnent à l'eau une couleur argentée : après avoir laiſſé l'eau ſe repoſer un inſtant, on verſe cette premiere eau dans un grand verre qui ſe termine en pointe par le bas.

On jette de nouvelle eau ſur les écailles qui ſont reſtées dans la jatte de faïance, & on les frotte comme on a fait la premiere fois ; quand l'eau a pris un œil brillant, on la verſe dans un autre verre, ce qu'on répete juſqu'à ce que l'eau ne retienne plus de ces parties brillantes. Mais ce qui eſt détaché en premier lieu, eſt toujours plus brillant que ce qu'on retire par la ſuite ; c'eſt pourquoi on conſerve ſéparément dans autant de verres, ce qui s'eſt détaché dans les différentes lotions.

On laiſſe ces verres ſe repoſer pendant dix à douze heures, ou juſqu'à ce que la matiere argentée ſe ſoit précipitée, & que l'eau qui ſurnage ſoit claire ; alors on verſe l'eau juſqu'à ce qu'il n'y ait plus au fond du verre qu'une liqueur épaiſſe à-peu-près comme de l'huile ; c'eſt ce que les Ouvriers appellent l'*Eſſence d'Orient*, parce qu'effectivement elle a une couleur approchante de celle des belles Perles Orientales.

Pour qu'elle s'attache plus intimement à l'intérieur des boules de verre qui forment ces Perles, on y ajoute un peu de belle colle de Poiſſon diſſoute dans de l'eau fort claire ; mais il faut en mettre très-peu ; car elle altere toujours l'éclat de l'Eſſence, & comme cet enduit dans l'intérieur des boules de verre n'eſt expoſé à aucun frottement, la plus légere adhérence eſt ſuffiſante.

On introduit avec un chalumeau de verre une goutte de cette Eſſence dans chaque petite boule de verre, que l'Emailleur a ſoufflée à la lampe ; ſur le champ il les retourne en différents ſens pour que l'Eſſence en enduiſe tout l'intérieur ; on les met enſuite dans des corbeilles, & on les agite doucement pendant quelques heures, ou juſqu'à ce que l'Eſſence ſe ſoit deſſéchée. Pour leur donner plus de poids & de ſolidité, on les remplit de cire ; puis on les traverſe d'un petit rouleau de papier, ce qu'on appelle les *cartonner*, & c'eſt dans ce papier qu'on paſſe le cordonnet pour les monter en collier.

Il ne faut pas regarder l'Eſſence comme une liqueur ; elle eſt formée de petites parties ſolides très-minces & très-déliées ; & quand on l'examine au Microſcope, on apperçoit que c'eſt un amas de petits corps durs de figure réguliere qui nagent dans l'eau de colle qu'on y a ajoutée. Ces parcelles ſont donc des lames très-minces de figure rectangulaire ; quelques-unes ſe terminent en pointe ; on n'apperçoit pas que le frottement qu'on leur a fait éprouver en ait fait plier aucune.

Ainſi cette ſubſtance eſt fort différente de celle des écailles ; mais elle y eſt très-adhérente & en plus grande quantité à la face qui regarde le Poiſſon qu'à celle qui eſt en deſſus. M. de Réaumur entre à ce ſujet dans de grands détails qu'on trouve dans les Mémoires de l'Académie de 1716, *page 235 & ſuivantes*.

De même que je ne ſuis entré dans aucun détail ſur la façon de fouffler les petites boules de verre dont on fait les Perles ; je m'abſtiendrai de décrire comment on introduit l'Eſſence dans ces boules, comment on les remplit de cire, comment on les cartonne : toutes ces choſes n'ayant aucun rapport avec le métier de Pêcheur ; mais j'ai cru devoir expliquer comment les Pêcheurs qui ſeroient à portée de prendre beaucoup d'Ables, pourroient en retirer l'Eſſence pour l'envoyer aſſez loin dans les Villes où ſont les Ouvriers qui font les Perles fauſſes.

Article Troisieme.

Du Goujon de riviere ; Goeffon *dans le Lyonnois & en Provence* : Gobio fluviatilis.

Ce Poiſſon qu'on trouve très-fréquemment au bord des grandes & petites rivieres, ne doit pas être confondu avec un poiſſon qu'on prend au bord de la mer dans les roches, qu'on nomme quelquefois *Goujon*, quoiqu'il ait d'autres caracteres. Celui dont nous nous occupons eſt petit, puiſqu'il en faut douze pour faire une livre ; néanmoins celui que nous repréſentons, *Pl. XXIII, fig. 5*, avoit près de cinq pouces de longueur.

§. 1. Deſcription d'un petit Goujon.

C'est un Poiſſon à écailles & à arêtes ; ſa tête eſt fort alongée, elle a depuis *A*, juſqu'au derriere des ouies 13 à 14 lignes ; l'œil eſt aſſez grand, & élevé ſur la tête ; entre l'œil & le bout du muſeau, on voit l'ouverture des narines ; la gueule eſt de médiocre grandeur ; la mâchoire ſupérieure eſt un peu plus longue que l'inférieure ; il y a de chaque côté un petit barbillon, & point de dents.

Sur le dos, à 2 pouces 3 lignes du muſeau, eſt le petit aileron du dos *D*, dont les nervures ſont molles ; l'anus *E*, eſt à 2 pouces 7 à 8 lignes du muſeau ; immédiatement derriere eſt l'aileron du ventre ; & à 4 pouces 3 ou 4 lignes du muſeau commence l'aileron de la queue *F*, *G*, qui eſt fourchu. A l'à-plomb de *B*, à un pouce 3 lignes du muſeau, eſt l'articulation des nageoires branchiales ; & vers *C*, à 2 pouces 2 lignes du muſeau, ſont les articulations des nageoires ventrales.

L'épaiſſeur verticale à l'à-plomb des yeux eſt d'environ 7 lignes, à l'à-plomb de *B* 11 lignes, à-peu-près de même à l'à-plomb de *C*, à l'à-plomb de *E* 9 lignes, à l'à-plomb de *F* 5 lignes.

Les écailles des côtés ſont brillantes & argentées ; il y a une raie qui prend de derriere l'opercule des ouies, & qui s'étend juſqu'à l'aileron de la queue, formant du côté des ouies une petite courbe ; on apperçoit des points noirs principalement ſur l'aileron du dos & de la queue : il ne mord pas volontiers aux appâts qu'on lui préſente ; c'eſt pourquoi on n'eſſaye guere d'en prendre à l'hameçon, il n'y a que les enfants qui s'amuſent à cette pêche : on en trouve de confondus avec d'autres ſortes de Poiſſons dans les différents filets que l'on tend. Il ſe plaît dans la fange, & l'on dit qu'il eſt fort avide de charogne ; ainſi quand on en veut raſſembler dans un endroit, on y jette quelques morceaux de chair, comme une tête de cheval ou de vache : au reſte c'eſt un Poiſſon peu eſtimé : ceux qu'on prend dans la vaſe ont ſur-tout un goût déſagréable.

§. 2. De l'Apprêt du Goujon.

Les Goujons ſe ſervent frits : ou bien après en avoir ôté les écailles & les avoir vuidés, on les eſſuie ſans les laver ; on met dans le plat où on veut les ſervir un morceau de beurre frais avec du perſil, de la ciboule, une échalotte, du thim, du baſilic hachés très-fin, une feuille de laurier : le tout étant convenablement aſſaiſonné de ſel & de poivre, on arrange deſſus les Goujons, mettant de la même ſauſſe deſſus & deſſous ; on ajoute un peu de bouillon & du vin blanc : on tient le plat ſur un bon feu pendant un quart-d'heure, & on les ſert avec, ſi l'on veut, des tranches de citron, ou un filet de verjus.

Article Quatrieme.

Du Gardon; Gardo *ou* Sargus.

Le Gardon eſt un Poiſſon d'eau douce qu'on met au rang des Poiſſons blancs, dont communément on fait peu de cas; néanmoins, quand il a été pêché dans une eau vive, & qu'on l'apprête au ſortir de l'eau, il eſt bon rôti ſur le gril lorſqu'il eſt gros, ou frit quand il eſt petit.

On croit aſſez communément qu'on le nomme *Gardon*, parce qu'il vit plus long-temps que beaucoup d'autres Poiſſons dans un vaſe plein d'eau.

§. 1. *Deſcription du Gardon.*

Ce Poiſſon a le corps large, le dos bleu, voûté; la tête verdâtre, les côtés argentés & brillants, le ventre blanc mat. Celui que je vais décrire avoit 8 pouces de longueur totale *A*, *B*, *Pl. XXIV*, *fig.* 1: on en prend qui ont juſqu'à 11 pouces.

Du muſeau *A*, au centre de l'œil ou à l'à-plomb de *C*, il a 8 lignes; la prunelle eſt noire; & l'iris doré: le diametre de l'œil eſt de trois lignes & demie.

Entre l'œil & le bout du muſeau, preſque ſur le haut de la mâchoire ſupérieure, de chaque côté environ à l'à-plomb de *a*, on apperçoit l'ouverture des narines qui eſt aſſez grande.

Il y a du haut du muſeau au derriere de l'opercule des ouies *D*, 18 lignes. Cet opercule eſt formé de pluſieurs feuillets cartilagineux, couverts d'une membrane de couleur très-brillante, dorée à des endroits & argentée à d'autres.

La gueule n'eſt pas grande, la mâchoire inférieure paroît un tant ſoit peu plus longue que la ſupérieure; les deux mâchoires ſont bordées de levres comme celles d'une Carpe; on n'y ſent point de dents, mais une langue aſſez courte, qui ſe termine par un angle obtus.

L'aileron du dos *F* commence à 3 pouces 3 lignes du bout du muſeau; ſa couleur eſt un brun clair, avec une légere teinte rouge auprès de l'attache au corps; ſa largeur en cet endroit eſt de 12 lignes, & la longueur du plus long rayon de 18.

L'ouverture de l'anus *H*, eſt à 4 pouces 9 lignes du muſeau; immédiatement derriere commence l'aileron du ventre, qui a 10 lignes de largeur à ſon attache au corps; la longueur du plus long rayon eſt de 12 lignes; il a ſouvent une teinte rouge aſſez vive; il eſt formé de dix à onze faiſceaux de filets ou de rayons branchus, ſemblables à *N*: à 23 ou 24 lignes de l'anus commence l'aileron de la queue, qui eſt fourchu; & les plus longs rayons *K*, *B*, ont 2 pouces de longueur, les plus courts *L M* ſeulement 9 à 10 lignes; il eſt formé d'environ vingt faiſceaux de filets ou vingt rayons branchus.

L'articulation des nageoires branchiales eſt preſque à l'à-plomb du derriere de l'opercule des ouies *D*; cette articulation a peu de largeur; ces nageoires ſe terminent en pointe, & le plus long rayon *L*, a 15 à 16 lignes de longueur; elles ſont formées à-peu-près de ſeize rayons. Je dis à-peu-près; car comme ces rayons ſont branchus ou formés par pluſieurs filets, il eſt difficile de les compter exactement: ces nageoires ont quelquefois une teinte rouge à peine ſenſible.

Les articulations *G* des nageoires du ventre ſont à 3 pouces 3 lignes du muſeau; leur plus long rayon eſt de 15 lignes; elles ont ordinairement une teinte rouge aſſez vive; elles ſont formées de huit à dix nervures branchues; les articulations de ces deux nageoires ſe touchent preſque.

Toutes les nageoires & les ailerons ſont marqués çà & là de petites taches noires; il y en a auſſi de répandues ſur le corps.

La largeur verticale en *C*, vis-à-vis de l'œil, eſt de 10 lignes; depuis *F* juſqu'à *G*, de près de 2 pouces; vers l'anus *H*, de 18 lignes, en *K* 8 à 9 lignes. Le dos eſt fort charnu.

Quoique les écailles ſoient exactement appliquées les unes ſur les autres, elles paroiſſent diſtinguées par des traits bruns qui forment des lozanges; les raies latérales *D L*, ſont formées par de petits traits ſaillants *a*, qu'on voit à l'écaille *M*; ils partent d'un angle *a* de ces lozanges, & s'étendent juſqu'au delà de la moitié de la diagonale *a b*; avec une loupe, on voit quantité de petits traits qui partent de la circonférence *b d*, & qui ſe rendent au point *a*.

Le dos eſt bleuâtre, les côtés argentés &

brillants, le ventre blanc mat. Au ſortir de l'eau, le deſſus de la tête eſt verdâtre, enſuite elle devient fort brune ; car les couleurs des écailles qui étoient dans l'eau très-brillantes & nacrées, ſe terniſſent hors de l'eau.

La chair en eſt blanche & délicate ; mais elle n'a pas beaucoup de goût : néanmoins elle eſt aſſez bonne quand on apprête ce Poiſſon au ſortir de l'eau, & lorſqu'il a été pêché dans une eau très-vive. On en prend quelquefois qui ont près de onze pouces de longueur ; ceux-là ſont les plus eſtimés, parce que leurs arêtes ſont moins incommodes que celles des petits.

Il eſt à propos de faire remarquer que quoique le Gardon, *fig.* 1, *Pl. XXIV*, ait été deſſiné exactement, néanmoins la plupart ſont plus larges proportionnellement à leur longueur : ainſi on peut avoir plus de confiance aux cotes qu'à la figure. Mais auſſi il faut faire attention qu'il y a une eſpece de ce genre dont nous allons parler, qu'on nomme *Roſſe*, qui eſt conſidérablement plus large que celui que nous venons de décrire.

§. 2. *De l'Apprêt du Gardon.*

LORSQUE les Gardons ſont petits, on les fait frire ; lorſqu'ils ſont grands, on les apprête à l'étuvée, comme la Carpe, ou comme nous avons dit qu'on fait les Goujons.

Ce Poiſſon dans l'eau eſt fort vif ; c'eſt pourquoi quand on parle d'un homme qui eſt en bonne ſanté : on dit qu'il eſt frais & vif comme un Gardon. Il a beaucoup de reſſemblance avec le Meunier ; néanmoins il a la tête moins groſſe & le ventre plus large.

ARTICLE CINQUIEME.

De la Roſſe de riviere.

GESNER nomme ce Poiſſon *Rutilus*, à cauſe de la couleur de ſes ailerons & nageoires ; il l'écrit en François *Roce* ou *Roſe*, & d'autres l'appellent *Roche*. On le prend dans pluſieurs rivieres ; mais quelques-uns donnent le même nom de *Roſſe* à un Poiſſon de mer très-différent, qui eſt connu ſous le nom de *Vieille* ou *Poule de mer* ; ce n'eſt pas ici le lieu d'en parler. D'autres prétendent que la Roſſe tient beaucoup de la *Roſiere* de Picardie, mais qu'elle a la queue & les nageoires du ventre rouges ; de plus la Roſſe eſt un Poiſſon beaucoup plus grand que la Roſiere. Geſner ſoupçonne que ce pourroit être le Vangeron, qui, ſuivant Rondelet, affecte les endroits du lac de Genêve où l'eau eſt dormante, & qui a la queue & les nageoires rouges.

Belon parle auſſi d'un Poiſſon qu'il nomme *Roſſe*, qui eſt moins grand que la Brême, que les Anglois nomment *Rochiez* : il inclineroit à penſer que c'eſt une eſpece de Brême ; mais comme il a le dos brun de même que le Gardon, & les ailerons ainſi que les nageoires rouges, ce qui ne s'apperçoit point à la Brême, il en conclud qu'il ne faut pas confondre ces deux Poiſſons, d'autant plus que ſon corps eſt plus épais que celui de la Brême ; ſa tête reſſemble aſſez à celle du Gardon ; ſes écailles ſont plus grandes & moins brillantes, & ſa chair moins délicate.

Beaucoup de Pêcheurs eſtiment qu'il confine beaucoup avec le Gardon ; mais la Roſſe eſt conſidérablement plus groſſe, puiſqu'on en prend quelquefois qui ont plus d'un pied & demi de longueur, ou qui peſent une livre & demie, & celles-là ſont plus épaiſſes & plus charnues que des Carpes qui ſeroient de même taille.

Leurs nageoires & leurs ailerons ſont d'un rouge beaucoup plus vif que les mêmes parties des Gardons. Ajoutons que la Roſſe eſt plus large que le Gardon, proportionnellement à ſa longueur ; car j'ai meſuré des Gardons qui avoient de longueur totale *A B*, quatre fois leur plus grande largeur, au lieu que trois fois & demi la plus grande largeur des Roſſes, faiſoient plus que leur longueur ; elles ſont auſſi proportionnellement plus charnues que le Gardon.

On a voulu lui trouver de la reſſemblance avec la Chevanne ou le Vilain ; mais la Roſſe eſt beaucoup plus courte & plus large.

Il eſt vrai qu'il y a de la reſſemblance entre la tête de la Roſſe & celle de la Vandoiſe, & que les écailles de la Roſſe approchent beaucoup de la grandeur & de la couleur de celles de la Carpe. Quoi qu'il en ſoit, je vais décrire une Roſſe qui a été pêchée dans la riviere d'Eſſone, qui traverſe nos terres.

§. 1. Deſcription d'une Roſſe pêchée dans l'Eſſone.

La longueur totale *A, H, Pl. XXIV, fig. 2*, eſt de 10 pouces 6 lignes ; de *A* à l'à-plomb de *M*, ou au centre de l'œil 8 lignes ; à l'ouverture des narines *N*, 3 lignes & demie ; de *A* au derriere de l'opercule des ouies en *C*, 2 pouces. Toujours de *A* à la naiſſance *O* de l'aileron du dos *I*, 5 pouces 2 lignes.

La largeur de cet aileron à ſon attache au corps 14 lignes ; la longueur du plus long rayon *O I*, 23 lignes.

De *A* à l'anus *E*, 6 pouces 3 lignes ; preſque immédiatement derriere l'anus eſt l'aileron du ventre *P*, qui a 15 lignes de largeur à ſon attache au corps, les rayons ſont inclinés vers l'arriere, & le plus long a près de 18 lignes de longueur.

De l'extrêmité poſtérieure de cet aileron à la naiſſance *F* de celui de la queue, il y a environ 15 lignes.

Cet aileron eſt fourchu, & la longueur du plus long rayon *F H*, eſt de 25 ou 26 lignes, & du plus court *L B*, eſt de 12 lignes.

De *A* à l'articulation *Q* des nageoires des ouies, il y a 2 pouces ; on peut remarquer auprès de cette articulation une grande écaille triangulaire couleur d'or, qui fait comme une prolongation de l'opercule des ouies.

Le plus long rayon *Q R* de cette nageoire eſt de 21 lignes ; on y compte à-peu-près quatorze ou quinze rayons branchus ou compoſés.

L'articulation des nageoires ventrales *D*, eſt à 14 pouces 4 lignes du muſeau ; la longueur du plus long rayon eſt de 20 lignes.

L'iris des yeux eſt couleur d'or ; le deſſus de la tête d'un brun olivâtre foncé chargé de noir ; le deſſus du dos eſt de cette même couleur, mais moins foncé ; les côtés ſont d'un jaune clair, & ſortant de l'eau on apperçoit des reflets de différentes couleurs ; au reſte la forme des écailles reſſemble à celles des Carpes.

La largeur de ce Poiſſon à l'à-plomb de *M*, vis-à-vis le centre des yeux, eſt de 14 lignes ; en *C* au derriere de l'opercule des ouies, 2 pouces 6 à 7 lignes ; à l'à-plomb de *O*, 3 pouces 3 lignes ; en *E*, à l'à-plomb de l'anus, 2 pouces 6 lignes ; à l'à-plomb de *P*, 1 pouce 4 lignes ; & en *F*, à la naiſſance de l'aileron de la queue, 1 pouce. La ligne latérale *K L* eſt peu ſenſible ; mais quand on examine ce Poiſſon en le regardant en différents ſens, particuliérement de la tête à la queue, il ſemble qu'il y ait des raies brunes qui s'étendent ſuivant ſa longueur ; la gueule eſt petite, ſans dents, bordée de levres, & aſſez ſemblable à celle de la Carpe ; la mâchoire inférieure paroît un peu plus longue que la ſupérieure.

La chair de la Roſſe eſt moins délicate que celle du Gardon. Ces deux Poiſſons ſe pêchent & s'apprêtent de la même maniere.

Article Sixieme.

De la Vandoiſe ou *Dard*; Leuciſcus, Albicula, Jaculus.

La Vandoise eſt un petit Poiſſon d'eau douce de la longueur d'un Hareng, mais plus large; il eſt rare d'en prendre qui ayent un pied de long: il va ſi vîte dans l'eau, qu'il ſemble s'élancer comme un dard, ce qui lui a fait donner ce nom par les Pêcheurs de la Loire: ſon corps, proportionnellement à ſa longueur, eſt moins large que celui du Gardon; ſon muſeau eſt plus pointu; ſes écailles ſont de moyenne grandeur: il devient fort gras; ſa chair eſt molle, néanmoins d'un goût aſſez agréable, & elle paſſe pour être fort ſaine.

§. 1. *Deſcription de la Vandoiſe.*

Celle que je vais décrire avoit 8 pouces 4 lignes de longueur totale, *A B*, *Pl. XXIV*, *fig.* 3, du centre de l'œil au bout du muſeau *A*, 8 lignes; le diametre de l'œil, qui eſt rond, 3 lignes; la prunelle eſt noire, & l'iris jaunâtre.

La gueule n'eſt pas grande; ſon ouverture eſt ronde à-peu-près comme celle de la Carpe.

La mâchoire ſupérieure eſt un peu plus longue que l'inférieure.

Du bout du muſeau *A*, au derriere de l'opercule des ouies *C*, 1 pouce 8 lignes.

L'articulation des nageoires branchiales *D*, eſt de quelques lignes plus vers l'arriere que le bord *C* de l'opercule des ouies.

La longueur du plus long rayon de cette nageoire eſt de 15 lignes; elles ſont formées de 9 à 10 rayons branchus. Du bout du muſeau *A*, à l'articulation des nageoires ventrales *E*, 3 pouces 6 lignes: elles ſont formées d'environ 6 rayons branchus. La longueur du plus long rayon de cette nageoire eſt de 12 à 13 lignes.

L'aileron ventral prend ſa naiſſance derriere l'anus, & ſa largeur à ſon attache au corps eſt d'un pouce; il eſt formé de 9 à 10 rayons: l'aileron de la queue commence à 15 lignes de l'endroit où finit celui de l'anus; on y compte une trentaine de rayons branchus. Le plus long rayon a 15 lignes de longueur: cet aileron eſt fourchu, & ſon ouverture *H* eſt d'un pouce & demi.

Du bout du muſeau au commencement de l'aileron du dos *K*, il y a 3 pouces 6 lignes; il eſt formé de 6 à 7 rayons branchus; ſa largeur à ſon attache au corps eſt de 11 lignes, & ſon plus long rayon a 13 à 14 lignes.

L'épaiſſeur verticale vis-à-vis des yeux, eſt d'un pouce; derriere l'opercule des ouies *C*, 16 lignes.

A l'endroit le plus épais, à-peu-près à l'à-plomb de *E*, 21 lignes; à l'à-plomb de l'anus *F*, 18 lignes; vers *G*, 7 lignes.

Ce Poiſſon a le dos aſſez charnu; car auprès de l'aileron *K*, il a environ 13 lignes d'épaiſſeur.

La ligne latérale *C B* eſt un peu courbée du côté des ouies, & enſuite elle ſe prolonge en ligne droite juſqu'à l'aileron de la queue: les écailles ſont aſſez grandes, mais minces.

L'aileron du dos eſt gris; la couleur du dos d'un bleu obſcur qui s'éclaircit en approchant de la ligne latérale, & a des reflets brillants: l'aileron de la queue eſt gris; celui de derriere l'anus eſt blanc, avec une légere teinte rouge: les nageoires branchiales & ventrales ſont de la même couleur: on apperçoit à la tête quelques marques rouges.

Il y a quatre branchies de chaque côté; la langue eſt très-petite; on ne ſent point de dents dans la gueule; mais ce Poiſſon avance à volonté un cartilage rond garni d'une membrane comme à la Carpe, ce qui lui ſert à ſuçer ſa nourriture.

Ce Poiſſon ſe pêche & ſe prépare comme le Gardon; & quand il eſt frais & pêché en bonne eau, il eſt aſſez bon.

Article Septieme.

De la Chevanne ou *Cheveſne* de Bélon ; *Meunier* de Rondelet.

Quelques-uns diſent *Chevenne*, nom qui dérive probablement de l'Anglois, qui nomme ce Poiſſon *Chieven* ; il eſt auſſi connu ſous le nom de *Meunier*, parce qu'il eſt blanc, & qu'il ſe tient volontiers auprès des moulins : d'autres lui ont donné le nom de *Vilain*, parce que, dit-on, il ſe plaît dans la fange : on lui donne encore différents noms qui dérivent de ce qu'il a une tête aſſez groſſe, tels que *Teſtard*, ſans compter les noms de patois que les Pêcheurs adoptent. Les uns lui trouvant quelque reſſemblance avec le Barbeau, le nomment *Barbotteau* : un excellent Correſpondant que j'ai au bord de la Loire, & qui me recommande fort de ne le pas nommer, m'écrit que les uns le nomment *Garbottin*, d'autres *Garbotteau* & d'autres *Chaboiſſeau* ; mais nous croyons devoir nous abſtenir d'inſiſter plus long-temps ſur ces différentes dénominations.

La Chevanne eſt un Poiſſon bien plus gros que la Vandoiſe, puiſque les plus groſſes Vandoiſes n'excédent guere une livre, au lieu qu'on prend des Chevannes qui peſent entre quatre & cinq livres. M. le Baron de Tſchudy m'écrit même, qu'on en prend dans la Moſelle qui peſent dix à douze livres.

Voilà déja qui établit une grande différence entre la Chevanne & la Vandoiſe ; en outre la Chevanne n'a pas le muſeau pointu, & ſa tête eſt plus applatie que celle de la Vandoiſe ; enfin ſes écailles ſont auſſi plus grandes.

Bélon dit que ce Poiſſon reſſemble au Mulet ou Muge ; néanmoins cet Auteur remarque fort à propos que le Mulet a deux ailerons ſur le dos, & que la Chevanne n'en a qu'un, ce qui établit une grande différence.

C'eſt peut-être ce qui a fait dire à Rondelet, que la Chevanne, qu'il met au nombre des Muges, eſt de deux eſpeces ; l'une qui remonte de la mer dans les rivieres, & qu'on pêche aux embouchures de la Garonne, du Rhône, de la Loire, &c. nous en parlerons ailleurs. L'autre eſpece naît & paſſe toute ſa vie dans les rivieres ; c'eſt celle dont je me propoſe de parler préſentement.

Quoi qu'il en ſoit, la Chevanne eſt un Poiſſon rond à arêtes & à écailles, qui a un ſeul aileron ſur le dos, deux nageoires au bord des ouies, deux ſous le ventre, un aileron près de l'anus ; ſa tête eſt groſſe, ſon muſeau camus ; il a quatre ouies de chaque côté ; ſa gueule eſt ſans dents, ſon palais eſt charnu & garni de quelques os ; il fraye en Mai ſur le gravier dans des endroits où il n'y a pas une grande épaiſſeur d'eau.

§. 1. Deſcription d'une Chevanne.

Je vais décrire une Chevanne pêchée dans la Seine, qui eſt repréſentée *Pl. XXIV, fig. 4.*

Sa longueur de *A* en *B*, 10 pouces; du bout du muſeau au derriere de l'opercule des ouies à l'à-plomb de *C*, 2 pouces; du bout du muſeau à la naiſſance *D* de l'aileron du dos, 4 pouces 8 lignes; la largeur de cet aileron à ſon attache au corps, un pouce; longueur du plus long rayon un pouce 6 lignes.

Les rayons qui ſont branchus, ſont au nombre de huit; ſa couleur eſt gris ſale mêlé d'un peu de rouge; les rayons ſont inclinés vers l'arriere. L'anus eſt à 6 pouces du muſeau; il forme une éminence & une fente très-ſenſibles.

A quelques lignes de l'anus commence l'aileron du ventre *F*, qui eſt formé de 8 à 9 rayons branchus, ce qui fait qu'on ne peut les compter exactement; il a un pouce de longueur à ſon attache au corps.

Le plus long rayon eſt de 13 lignes; les rayons s'inclinent vers l'arriere: il a une teinte rougeâtre ſur un fond gris clair.

A 2 pouces 5 lignes de l'anus, commence en *I G* l'aileron de la queue; il eſt diviſé en deux parties qui ſe terminent en pointe; mais la partie *G H*, qui eſt du côté du ventre eſt plus longue que celle *I K*, qui eſt du côté du dos; de ſorte que le rayon *G H*, a 2 pouces 4 lignes de longueur, & le rayon *I K*, ſeulement un pouce 10 lignes; cet aileron eſt large d'un pouce à ſa naiſſance *G I*, & d'environ 1 pouce 8 à 9 lignes à ſon évaſement *K H*; il eſt formé de 19 rayons branchus; 2 rayons plus courts & plus durs que les autres le terminent de chaque côté: la couleur de cet aileron eſt d'un rouge obſcur bordé de noir, ou plutôt noir, teinté de rouge par le haut.

L'articulation des nageoires branchiales au-deſſus de *L*, eſt à 2 pouces 2 lignes du bout du muſeau; la longueur du plus long rayon de cette nageoire eſt d'un pouce 9 lignes; les rayons ſont déliés; la membrane qui les unit légérement eſt teintée de rouge ſur un fond gris; on peut y compter 14 rayons; mais, ainſi que je l'ai déja dit, comme ces rayons ſont branchus, on a bien de la peine à les compter exactement; on en trouve plus ou moins ſuivant qu'on les compte plus ou moins près de leur origine.

Sous le ventre, à 4 pouces du muſeau, ſont 2 nageoires *E*, une de chaque côté; elles ſont blondes, bordées de rouge clair, compoſées de 8 à 10 rayons branchus; la membrane qui les unit, eſt fort mince: la largeur de l'articulation eſt de 5 à 6 lignes, & la longueur du plus long rayon eſt de 15 lignes.

La tête de la Chevanne eſt aſſez groſſe; à l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure, il y a une boſſe plus ou moins groſſe *M*, qui la fait paroître comme coupée en cet endroit lorſqu'elle eſt conſidérable, ainſi qu'on l'a repréſentée à la figure 4.

Les yeux ſont grands, pas fort élevés ſur la tête; le centre eſt à environ 9 lignes de l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure; l'orbite qui eſt rond a 4 lignes & demie de diametre; la prunelle eſt noire; l'iris a des reflets d'or & d'argent, & eſt un peu marqué de rouge.

Au devant des yeux, plus du côté de l'extrêmité du muſeau que de l'œil, ſont deux ouvertures ovales aſſez grandes & profondes diviſées inégalement en deux par une membrane, ce ſont les narines. La gueule n'eſt pas grande, les deux mâchoires ſont preſque égales; mais l'animal allonge la ſupérieure à volonté ſeulement d'une couple de lignes: elle a quelque reſſemblance avec celle de la Carpe.

Les mâchoires ſont cartilagineuſes, bordées de levres membraneuſes; elles n'ont point de dents.

La langue eſt blanche, adhérente, cartilagineuſe, applatie, & elle ſe termine en pointe obtuſe.

Les opercules des ouies ſont anguleux par les bords ou plutôt ondés; ils ont une belle couleur d'or; les joues ſont charnues; le deſſus de la tête eſt applati; on y apperçoit ſenſiblement les ſillons du crâne, & cette partie ainſi que le dos du Poiſſon eſt olivâtre: la couleur des côtés eſt or pâle, mais fort brillante & comme nacrée; le ventre eſt blanc.

Les écailles ſont aſſez grandes, un peu elliptiques; la partie qui eſt découverte, forme comme un toît dont les ardoiſes ſeroient taillées en rond, & aſſez agréable à la vue.

On apperçoit ſur chaque côté une ligne latérale formée par des points alongés: elles prennent leur origine vers le haut de l'opercule des ouies; elles décrivent une courbe pour gagner environ la hauteur des deux tiers des côtés; puis elles ſe prolongent en ligne droite juſqu'à l'aileron de la queue, diviſant le corps du poiſſon en deux parties égales.

Depuis le derriere de la tête juſqu'au delà de l'aileron, le dos fait une courbe aſſez réguliere; ſeulement vers *C*, on apperçoit une boſſe plus ou moins ſenſible.

Voici les dimenſions de ce Poiſſon dans le ſens vertical: à l'à-plomb de l'œil, 13 lignes; en *C L*, derriere l'opercule des ouies, 21 lignes; à l'à-plomb de *D E*, 2 pouces 3 ou 4 lignes; à l'à-plomb de l'anus *F*, un pouce 10 à 11 lignes; à l'extrêmité du corps *G I*, 11 à 12 lignes; de *H* en *K*, un pouce 8 à 9 lignes.

Ce Poiſſon eſt charnu, ſa chair eſt blanche & délicate, même un peu molle. Un de mes Correſpondants qui en a mangé de fraîches

pêchées dans le Lioret, dont les eaux ſont très-vives & pures, m'a écrit qu'il l'avoit trouvé de bon goût; néanmoins en général on en fait peu de cas: ſes arêtes ſont fines & incommodes.

Rondelet dit que l'eſtomac & les boyaux ſont petits, le foie rouge pâle, le fiel verd, la veſſie pneumatique double, le péritoine noir, la chair blanche: ces obſervations m'ont paru exactes. Il ajoute que la chair eſt meilleure ſalée que fraîche, ce que je n'ai pas vérifié.

Il ſe nourrit des inſectes qui ſe tiennent à la ſurface de l'eau: ainſi pour le prendre à la ligne, on amorce les haims avec des vers, de terre, ou de viande, différentes ſortes d'inſectes, même des grains de raiſin.

On en trouve dans les rivieres entre les bancs de ſable, principalement dans les mois de Mars, Avril & Mai: pour les prendre dans des naſſes ou d'autres filets, on les attire avec du ſang caillé, comme nous avons dit qu'on fait les Ables. On apprête ce Poiſſon dans les cuiſines comme la Vandoiſe & le Gardon.

Article Huitieme.

De la Brême; *quelques-uns diſent Brame*: Brama.

Plusieurs mettent ce Poiſſon au nombre des Carpes; & Rondelet dit qu'on pourroit l'appeller *Cyprinus latus*. Il me paroît que la Brême ſe rapproche beaucoup plus du Gardon, principalement de la Roſſe: elle eſt plus groſſe; car on en prend qui peſent juſqu'à 5 ou 6 livres: elle eſt auſſi proportionnellement plus large & moins épaiſſe; la tête eſt plus petite; néanmoins ſon muſeau eſt preſque gros comme celui de la Roſſe. Les Brêmes de l'Elbe, excédent rarement le poids de 3 livres: on dit qu'il y en a dans les Lacs d'Auvergne, qui ont plus de 3 pieds de longueur ſur 2 de largeur: les Brêmes de riviere ne ſont jamais auſſi groſſes que celles des Lacs. Nous parlerons ailleurs d'un Poiſſon qu'on nomme la *Brême* de mer; mais qui ne doit point être compris dans cette Section, puiſqu'il a un grand aileron qui s'étend preſque depuis l'aileron de la queue juſque derriere la tête; au lieu que la Brême d'eau douce dont nous nous occupons, a, comme tous les Poiſſons que nous comprenons dans cette Section, un petit aileron ſur le dos vers le milieu de ſa longueur, un ſous le ventre derriere l'anus, l'aileron de la queue fourchu, en outre une nageoire de chaque côté derriere les ouies, & deux ſous le ventre.

Les Pêcheurs prétendent qu'à la fin de Mai elles dépoſent leurs œufs dans les herbiers, puis qu'elles ſe retirent dans les eaux les plus profondes où elles vivent d'inſectes, d'herbe & de limon; ſuivant eux, elles croiſſent lentement: je n'ai pas été à portée de confirmer ces allégations par mes propres obſervations. Ce Poiſſon ſe trouve dans les lacs & les rivieres qui ont peu de courant: il eſt aſſez grand & large; il a la tête petite par proportion à ſon corps; ſon dos eſt convexe & tranchant; ſon corps eſt applati ſur les côtés; il eſt couvert de grandes écailles comme la Carpe; le dos eſt d'un bleu foncé; les côtés & le ventre ſont blancs, ſurtout aux jeunes, que peut-être quelques-uns nomment *Brêmes Gardonnées*; j'en dirai un mot dans la ſuite: les groſſes ont des reflets dorés, & au ventre des barres rougeâtres. §. I.

§. 1. *Deſcription de la Brême.*

Je vais donner la deſcription d'une Brême d'un pied de longueur totale *A B*, *Pl. XXV*, *fig.* 1, qui avoit été pêchée dans la Seine.

Du muſeau *A*, qui eſt gros, au centre de l'œil, à l'à-plomb de *H*, 13 lignes; l'orbite a environ 6 lignes de diametre; la prunelle eſt noire, l'iris couleur d'or ou argenté : je crois que quelques-unes l'ont cryſtalline. En *L*, entre l'œil & le bout du muſeau, ſont les narines placées ſur une éminence.

Sur le dos, à 6 pouces & demi du muſeau, eſt le commencement de l'aileron *O C*, ſa largeur à l'attache au corps eſt de 2 pouces 2 lignes. La longueur du plus long rayon *O C* eſt de 2 pouces : ces rayons au nombre de douze, ſont branchus, les deux premiers ſur-tout ſont gros & roides, mais pas piquants : la couleur de cet aileron eſt un gris foncé bordé de noir; immédiatement derriere l'anus *M*, eſt l'aileron *D E*, qui ſe prolonge juſque aſſez près de l'aileron de la queue; car il a plus de 3 pouces d'étendue à ſon attache au corps. Ses rayons ſont gros, forts, branchus, & inclinés vers la queue; le premier rayon *D*, a un pouce 9 lignes de longueur: la couleur de cet aileron tire au noir.

L'aileron de la queue *R N*, *S N*, eſt fourchu & formé auſſi de gros rayons branchus, ou de 18 faiſceaux de fibres très-fines; il eſt gris brun avec une teinte rouge légere & obſcure; l'anus *M* eſt à 7 pouces 6 lignes du muſeau; ſon ouverture ovale eſt placée ſur une éminence.

Le derriere *I* des opercules des ouies eſt à 2 pouces 8 lignes du muſeau; ils ne ſont point couverts d'écailles, mais d'une membrane argentée.

Immédiatement derriere cet opercule, & un peu en en-bas, eſt l'articulation des nageoires branchiales, qu'on voit au-deſſus de *F*; la plus longue nervure a un pouce une ou deux lignes de longueur; les nervures en ſont très-ſouples; mais elles ſont bordées par un rayon dur & oſſeux; les articulations des nageoires du ventre *G* ſont à 5 pouces 3 lignes du muſeau; le plus long rayon a 8 à 9 lignes; tous les rayons, tant des nageoires que des ailerons, ſont branchus, mais ceux des nageoires ſont plus menus que ceux des ailerons; les écailles ſont grandes, arrondies, argentées, & celle de vers le dos ſont verdâtres.

Les lignes latérales *I*, *K*, partent en *I*, plus près du dos que du ventre; elles ſe courbent vers le ventre; puis elles remontent un peu, & en *K* elles diviſent le corps du Poiſſon en deux.

La largeur verticale de ce Poiſſon en *H T*, à l'à-plomb des yeux, eſt d'un pouce 9 lignes; en *Q F*, de 3 pouces 9 lignes; vers *O*, qui eſt l'endroit le plus large, 4 pouces 4 lignes; en *P M*, 3 pouces 6 lignes; & en *R S*, un pouce 3 lignes : la plus grande épaiſſeur horizontale de ce Poiſſon eſt d'un pouce 7 lignes entre *Q* & *O*.

Les écailles arrondies ſont rangées régulierement ſur des lignes paralléles; elles ſont aſſez grandes; mais on n'en voit à découvert qu'environ les deux cinquiemes, le reſte eſt caché ſous les autres : leur couleur tire à l'or pâle, mais mélangé de brun, ce qui fait paroître comme des lignes paralléles qui s'étendent de toute la longueur du Poiſſon; elles ſont attachées à une peau très-ferme, qui au ventre eſt argentée.

Le dos eſt fort convexe depuis le derriere de la tête juſqu'à l'aileron du dos; enſuite la largeur du Poiſſon diminue.

Le deſſus de la tête eſt preſque noir; la gueule n'eſt pas grande; nous l'avons jugée d'environ 8 lignes de diametre; le muſeau eſt bordé de groſſes levres; la mâchoire ſupérieure excede un peu l'inférieure, & il l'avance conſidérablement à volonté, à-peu-près comme fait la Carpe, pour ſucer lorſqu'elle veut prendre ſa nouriture. En introduiſant le doigt dans la gueule, on n'y ſent point de dents; mais un des bords des branchies eſt garni de dents fort dures & aiguës, détachées les unes des autres : ainſi il y a dans l'intérieur de la gueule, de chaque côté, une ſorte de mâchoire oſſeuſe *V X*, dont une moitié eſt preſque droite, & ſe termine en pointe; l'autre moitié eſt courbe, & vers leur jonction ſont pluſieurs dents crochues diſpoſées irrégulierement & d'inégale longueur depuis une ligne juſqu'à deux : bien des Poiſſons qui n'ont point de dents dans la gueule, ont cette eſpece de mâchoire intérieure.

La chair de la Brême eſt blanche & délicate; quelques-uns la diſent molle & dégoûtante; cela peut être quand on l'a pêchée dans des eaux vaſeuſes; mais il eſt certain que ce Poiſſon eſt fort bon quand on le prend dans une eau vive, & lorſqu'il eſt de médiocre groſſeur; car les petits ſont remplis d'arêtes, & les gros n'ont pas la chair délicate : un Poiſſon choiſi comme nous venons de le dire, étant cuit ſur le gril, eſt aſſez ferme & d'une ſaveur agréable, ſur-tout la chair du dos; & ſi l'on trouve que ſon goût ſoit un peu fade, on peut y ſuppléer par l'aſſaiſonnement.

Nous avons cru appercevoir dans la gueule une langue rouge, mollette & épaiſſe; mais comme elle étoit adhérente au palais, ce peut être ce qu'on appelle la *langue* à la Carpe, qu'on regarde comme un mets délicat, mais qui n'eſt pas une vraie langue.

Quelques-uns ont avancé qu'il y avoit des

Brêmes œuvées, d'autres laitées ; d'autres les ont regardées comme n'ayant point de sexe, & enfin d'autres les prétendent hermaphrodites. Je n'ai pas été à portée d'en voir un assez grand nombre pour nier cette assertion, qui me paroît bien singuliere ; mais le Correspondant que j'ai cité plusieurs fois, qui habite les bords de la Loire, m'a assuré que dans les mois d'Avril & de Mai, il les avoit toutes trouvées les unes laitées & les autres œuvées, ce qui remet tout dans l'ordre naturel. Comme les Marchands de Poissons ont coutume d'appeller *Bréhaignes*, les Poissons qui n'ont ni laite ni œufs, peut-être auroit-on confondu ce terme avec celui de *Brême*, & dit mal-à-propos que la Brême n'a ni laite ni œufs : pour moi je crois que les Carpes qu'on nomme *bréhaignes*, ne sont point des Mulets, mais des Poissons qui dans certaines circonstances sont dépourvus de laite & d'œufs.

On ne fait point de pêche particuliere de la Brême ; on la prend avec la Saine, le Trémail, dans des Verveux, & pêle-mêle avec d'autres especes de Poissons ; mais plus fréquemment le printemps que dans les autres saisons.

On voit dans des Auteurs, qu'en Suisse le Lac de Gryffensée fournit une espece particuliere de Brême, nommée *Steinbrachsmen*, plus grasse & plus délicate que les autres, & que dans le temps du frai elle devient plus blanche, avec des piquants entre les écailles ; mais alors on leur trouve moins de finesse dans le goût : ces circonstances conviennent à beaucoup d'autres Poissons ; dans le temps du frai, les écailles des Carpes sont rudes, & leur chair mollasse.

La Vandoise, le Meunier & la Brême, s'apprêtent comme nous l'avons dit qu'on faisoit les Goujons & les Gardons ; mais quand ces Poissons sont gros, on les fait cuire sur le gril, & on les sert avec une sauce blanche & des câpres.

§. 2. *De la Brême Gardonnée.*

Il y a des Pêcheurs qui veulent établir une autre espece de Brême, qu'ils nomment *Gardonnée* : ils disent qu'elle est généralement moins grande que la Brême ordinaire, puisque les plus grosses ne pesent qu'une livre ; ils ajoutent que leurs écailles sont brillantes comme celles des Gardons, ce qui fait qu'ils les appellent *Gardonnées*. Comme on remarque que les Brêmes changent de couleur en vieillissant, que les jeunes ont leurs écailles très-brillantes, & que les grosses ont la tête & le dos rembrunis, qu'elles ont sur le corps des bandes tirant au rouge, j'incline à penser que les Brêmes dites *Gardonnées*, sont de jeunes Brêmes, qui, s'étant trouvées dans une eau vive, sont grasses & ont leurs écailles brillantes ; car on sait que la nature des eaux influe beaucoup sur la couleur des Poissons ; néanmoins les Pêcheurs prétendent qu'ils savent distinguer les Gardonnées, à des indices qu'ils ne peuvent expliquer.

On pêche dans la Seine de petits Poissons *Pl. XXVI*, *fig.* 4, qu'on nomme *Eperlans bâtards* ; ils n'ont point du tout les caracteres des Eperlans, & ils me paroissent ressembler à de petites Brêmes. C'est peut-être effectivement de jeunes Brêmes, ou le Platane dont je vais parler, qu'il ne faut pas confondre avec le Plane de Languedoc, qui est un Poisson plat.

§. 3. *Du Plestia* ou *Platane.*

Belon dit qu'on prend aux embouchures de la riviere Strymon, un Poisson qu'on y nomme *Plestia*, & en Macédoine *Platane* ; il le compare à une Brême de moyenne grosseur. Ce Poisson est, dit-il, rempli d'arêtes, & peu estimé ; néanmoins on en sale, on en séche, & on a coutume d'en joindre deux ensemble avec un brin de jonc, pour les vendre par paire. Il me semble que ces indices conviennent assez au petit Poisson de la Seine, qui est représenté *Pl. XXVI*, *fig.* 4.

Article Neuvieme.

De la Tanche, Tinca.

On veut distinguer deux especes de Tanches, celle d'eau douce, & celle de mer, *Phycis* des Anciens : celle-ci ressemble effectivement assez à celle d'eau douce, par la forme de son corps ; mais elle en differe beaucoup par l'aileron du dos, & d'autres circonstances qui nous engagent à remettre ailleurs à en parler : nous ne nous occuperons maintenant que de celle d'eau douce.

C'eſt un Poiſſon rond à écailles, & à arêtes, qui, à pluſieurs égards, reſſemble à la Carpe; ce qui a engagé quelques Auteurs à le nommer *Cyprinus mucoſus extremitate caudæ æquali*; mais nous avons cru y appercevoir aſſez de différence, pour ne pas confondre ces deux Poiſſons.

Les ailerons & les nageoires de la Tanche ſont formés de rayons fort ſouples, qui ſemblent compoſés de filets très-fins, ramaſſés en forme de faiſceaux.

Elle a un petit aileron ſur le dos, plus près de l'aileron de la queue que du bout du muſeau; un autre aileron derriere l'anus: l'aileron de la queue n'eſt pas beaucoup fendu, mais comme frangé.

Elle a deux nageoires derriere les opercules des ouies, & deux ſous le ventre; ainſi à cela près que l'aileron de la queue n'eſt pas beaucoup fendu, elle a tous les caracteres des Poiſſons compris dans cette troiſieme Section.

Ses écailles ſont vertes, petites, minces, & recouvertes d'une mucoſité, qui rend ce Poiſſon très-gliſſant, de ſorte qu'on ſeroit tenté de croire qu'il n'en a point: ce Poiſſon ſe trouve dans preſque toutes les rivieres, les étangs, même dans les mares; car il ſe plaît dans la vaſe. Nous en avons dit quelque choſe, premiere Partie, troiſieme Section, *page* 40, à l'occaſion des Etangs; néanmoins on aſſure qu'elles paſſent volontiers des eaux dormantes dans les rivieres, & effectivement on en trouve aſſez abondamment dans de petites rivieres dont l'eau eſt fort vive; celles qu'on pêche dans les fonds vaſeux ont un goût de vaſe très-déſagréable; pendant que celles qui ſe ſont dégorgées dans les eaux vives, ſont un très-bon manger, ſur-tout lorſqu'elles ſont groſſes; car les petites ſont remplies d'arêtes, qui les rendent déſagréables: une Tanche de trois livres eſt réputée belle; on dit néanmoins qu'il y en a qui peſent cinq à ſix livres; on aſſure qu'elles frayent en Avril dans les herbiers: il eſt certain que ce Poiſſon multiplie beaucoup; il y a peu d'endroits où l'on n'en trouve.

La Tanche a la vie dure; néanmoins elle eſt plus difficile à tranſporter en vie que la Carpe.

La gueule n'eſt pas grande, elle reſſemble beaucoup à celle de la Carpe; on ne ſent point de dents dans l'intérieur; mais au fond du goſier elle a des os comme la Carpe.

Son palais eſt charnu, néanmoins pas autant que celui de la Carpe.

La veſſie pneumatique eſt double.

On dit, mais c'eſt un fait que je n'ai pu vérifier, que les mâles ont les nageoires du ventre plus grandes que les femelles, & que le premier rayon ſur-tout eſt gros & cannelé en travers: ainſi les Pêcheurs prétendent pouvoir par ces caracteres diſtinguer les mâles des femelles.

§. 1. *Description d'une Tanche de moyenne grandeur.*

La Tanche que je vais décrire avoit un pied de longueur totale *A B*, *Pl. XXVI*, *fig.* 1 : je spécifie expressément qu'elle est d'une grandeur moyenne, parce qu'il y a des différences assez considérables entre les jeunes & petites Tanches, & les grosses.

Du bout du museau au centre de l'œil, à l'à-plomb de *C*, 14 lignes ; au derriere de l'opercule des ouies 2 pouces 7 lignes ; cet opercule est terminé par une courbe assez réguliere, & sa surface est assez unie : il y a quatre branchies de chaque côté.

Du bout du museau au commencement de l'aileron du dos *G*, 5 pouces 6 lignes ; on y compte dix rayons ; sa largeur à l'attache au corps un pouce 7 lignes ; la longueur du plus long rayon est de 2 pouces 3 lignes ; la distance du museau à l'anus *H* est de 7 pouces.

De l'anus à la naissance de l'aileron du ventre *I*, 8 lignes ; il est formé de dix rayons ; la largeur de cet aileron à son attache au corps, 13 lignes ; la longueur du plus long rayon, un pouce 9 lignes ; distance de cet aileron au commencement *K* de celui de la queue, 13 lignes.

L'aileron de la queue est coupé presque quarrément, au moins l'échancrure n'est pas considérable & est peu réguliere ; la longueur des rayons *K B* est de 2 pouces.

Du museau à l'articulation des nageoires branchiales *E*, 2 pouces 8 lignes ; la longueur du plus long rayon 13 lignes : on y compte neuf rayons.

Du museau à l'articulation des nageoires du ventre *F*, 5 pouces ; le plus long rayon a un pouce 8 lignes, & on y compte sept rayons.

La largeur verticale, à l'à-plomb de *C* ou du centre de l'œil, un pouce 8 lignes ; en *D*, derriere les ouies, 2 pouces 8 à 9 lignes ; de *G* en *F*, 3 pouces 4 à 5 lignes ; à l'à-plomb de l'anus *H*, 2 pouces 2 lignes ; en *K K*, à la naissance de l'aileron de la queue, un pouce 7 à 8 lignes : la plus grande épaisseur horizontale du Poisson, pris au dos, est d'un peu plus d'un pouce 6 lignes.

Les lignes latérales ont peu de courbure : elles commencent en *M*, du côté des ouies, & se terminent en *L*, divisant le corps à-peu-près en deux parties égales.

Gmelin dit qu'en Sibérie il y a des Pêcheurs qui font sécher les Tanches pour les conserver.

On prétend que l'eau dans laquelle on a fait cuire les Tanches, est propre à enlever les taches de dessus la laine, & en général à nettoyer ces sortes d'étoffes.

On attribue cette même propriété à l'Anguille, à l'Esturgeon & à d'autres Poissons qui sont couverts d'une viscosité.

Quand on pêche les Tanches en vie, pour peu que l'eau où on les a prises soit vaseuse, il est bon de les mettre dégorger dans une eau vive ; car autant une Tanche pêchée en bonne eau fait un manger agréable, autant celle qui sort de la vase est mauvaise. Je vais dire quelque chose sur la façon de les apprêter dans les cuisines.

§. 2. *De l'Apprêt des Tanches dans les Cuisines.*

Pour les écailler &, comme disent les Cuisiniers, les délimoner, il faut les jetter dans l'eau bouillante, & couvrir le vase où on les a mises, pour éviter les éclabousseures ; quand elles y ont resté quelques moments, on les retire & on ôte l'écaille, commençant par la tête & évitant d'entamer la peau, qui est délicate & fort bonne à manger. Quand on a ôté les écailles, on vuide le Poisson ; on le lave, on ôte les nageoires, & on le fait cuire sur le gril, pour le servir avec une sauce.

Ou bien quand la Tanche est écaillée & vuidée comme on vient de le dire, on la met dans le plat sur lequel on veut la servir, avec un demi-verre de vin blanc, une demi-cuillerée de verjus, & un morceau de beurre frais ; le tout étant assaisonné de sel, de poivre, une pincée de basilic, un peu de persil, de la ciboule, des champignons hachés bien menu. On y ajoute si l'on veut une demi-feuille de laurier : on couvre le tout d'un autre plat, & on fait cuire le poisson sur un petit feu.

On peut encore quand la Tanche est écaillée, vuidée & lavée, la faire mariner avec de l'huile, du persil, de la ciboule, des champignons, une échalotte, le tout haché ; & y ayant ajouté les assaisonnements convenables de sel & de gros poivre, on la dresse sur le plat où on veut la servir avec la marinade ; & après l'avoir panée avec de la mie de pain, on la fait cuire au four ou dans une tourtiere ; & quand elle a pris une belle couleur dorée, on la dégraisse, & on y ajoute une sauce un peu claire & piquante.

On la sert aussi en fricassée de poulets ; après l'avoir coupée par morceaux, on la passe à la casserole avec un morceau de beurre & des fines herbes ; on y ajoute du bouillon & du vin blanc, pour faire cuire le Poisson à grand feu ; & après l'avoir assaisonné de sel & de poivre, on lie la sauce avec des jaunes d'œufs. On peut y ajouter un filet de verjus, ou un jus de citron.

Enfin la Tanche est très-bonne étant frite comme une Carpe : pour cela, après l'avoir délimonée, on l'ouvre par le dos, on la marine avec du sel, du poivre, de l'oignon ou jus de citron, du verjus & du vinaigre : on la farine ; on la fait frire ; & après l'avoir

l'avoir laiſſée égoutter, on la ſaupoudre d'un peu de ſel, & on y ajoute un jus de bigarade ou un filet de verjus : on en fait auſſi de bonnes tourtes.

Article Dixieme.

De la Carpe ; Cyprinus.

On prend à la mer un Poiſſon aſſez ſemblable à la Carpe, & à qui quelques-uns donnent ce nom ; mais il a des caracteres différents de la Carpe dont nous allons parler, qui ſe pêche dans les rivieres & les lacs. C'eſt un des Poiſſons qui réuſſit le mieux dans les étangs : on peut ſur cela conſulter ce que nous avons dit *premiere Partie, troiſieme Section, page* 42, en parlant des Etangs.

La Carpe ſe nourrit de frai d'autres Poiſſons, d'inſectes & de quantité de ſubſtances animales ou végétales, qu'elle rencontre en ſuçant la vaſe, ce qui a fait croire qu'elle ſe nourriſſoit de vaſe ; mais il eſt certain qu'elle eſt avide de beaucoup d'autres aliments ; car pour engraiſſer des Carpes que j'avois dans un Vivier, je faiſois remplir un barril d'orge pêtrie avec de la terre : comme ce barril étoit au fond de l'eau, l'orge ſe renfloit, elle germoit, & les Carpes étoient continuellement occupées à ſucer cette terre, ſans doute pour ſe nourrir du grain qui y étoit mêlé. Tout le monde à vu les Carpes ſe jetter avec avidité ſur les morceaux de pain qu'on jette dans les endroits où il y en a, & les Pêcheurs aux haims en prennent avec des appâts de différentes eſpeces ; ainſi il n'eſt pas douteux que les Carpes cherchent à ſe nourrir d'autre choſe que de la vaſe.

Il eſt vrai néanmoins qu'elles ſucent, & ſe forment des routes dans la vaſe ; je l'ai éprouvé à mes dépens ; car le long d'une riviere qui traverſoit un fond de tourbe & de vaſe, je fis charger cette terre vaſeuſe avec de la terre franche, pour former une allée de ſix à ſept toiſes de largeur, l'élevant d'environ deux pieds au-deſſus de la ſurface de l'eau de la riviere. Au-delà de cette allée, dont les bords étoient garnis d'arbres, & qui formoit une chauſſée, je fis creuſer, parallélement à la riviere, un canal pour former un Vivier, dans lequel je mis de belles Carpes : elles s'y comporterent très-bien pendant quatre ou cinq ans, de ſorte que quand on ſe promenoit le long du canal, elles s'aſſembloient à portée de ceux qui y étoient, dans l'eſpérance qu'on leur jetteroit du pain : tout d'un coup elles diſparurent, & on s'apperçut qu'elles s'étoient frayé une route ſous la terre franche & dans la terre marécageuſe, pour gagner la riviere ; ce qui n'eſt point douteux, puiſqu'un Pêcheur prit dans la riviere d'un ſeul coup de filet, ſept groſſes Carpes que je reconnus pour être des miennes, parce que, pour les diſtinguer, je leur avois coupé la moitié de l'aileron de la queue. C'eſt un fait que j'ai cru devoir rapporter,

pour que ceux qui voudroient former un Vivier auprès d'une riviere, prennent les précautions convenables pour ne point craindre un pareil accident.

§. 1. *Description de la Carpe.*

La Carpe est un Poisson rond un peu applati; il a des arêtes fort incommodes lorsque ces Poissons sont maigres & petits, mais qui le sont peu quand elles sont grosses & grasses. Ses écailles sont grandes & fortes, comme on le voit *Pl. XVI*, *fig.* 1. Il y en a de bien des couleurs différentes; les unes sont brunes, d'autres verdâtres, d'autres dorées, d'autres rouges, d'autres presque blanches; & enfin d'autres qu'on appelle *à miroir*, *fig.* 2, parce qu'elles sont en quelque façon panachées.

Le corps, depuis le museau *A*, *fig.* 2, jusqu'à l'origine de l'aileron du dos *E*, où à l'articulation des nageoires du ventre *P*, augmente de grosseur par une progression uniforme, d'où il résulte une courbe réguliere *A E*. Depuis cet endroit jusqu'à la fin de l'aileron du dos, la largeur verticale diminue assez uniformément; ensuite jusques près l'origine de l'aileron de la queue, la diminution de largeur est plus considérable: la tête est grosse par comparaison à la grosseur du corps.

Le contour de l'opercule des ouies ne forme pas une courbe réguliere; les yeux sont d'une grandeur médiocre, mais assez élevés sur la tête; l'ouverture des narines l'est encore plus, & elle est beaucoup plus près de l'œil *C*, que du bout du museau *A*.

La gueule étant ouverte, est ronde; les mâchoires sont cartilagineuses: elles n'ont ni dents ni aspérités; mais elles sont bordées de levres épaisses que le Poisson porte en avant pour sucer ses aliments, comme on le voit à la figure 1: elles sont garnies de quelques barbillons; les deux *a*, *a*, sont très-apparents: on trouve des os durs au fond du gosier. On n'y sent point de langue; car ce qu'on appelle *la langue de la Carpe*, qui fait un mets délicat, est son palais, qui est charnu.

La Carpe a un seul aileron *E F* sur le dos, beaucoup plus grand qu'aux Tanches, aux Brêmes & aux autres Poissons que j'ai compris dans cette troisieme Section; de plus cet aileron n'est pas au milieu du dos, mais beaucoup plus du côté de la queue que de la tête; mais comme elle a un aileron *G* derriere l'anus, comme à presque toutes l'aileron de la queue est fourchu, qu'elle a une nageoire *O* derriere chaque ouie, & deux autres *P* sous le ventre, j'ai cru devoir la comprendre dans cette troisieme Section.

Pour ce qui regarde les visceres intérieurs de la Carpe, je puis me borner à renvoyer à ce que j'ai dit de l'anatomie des Poissons, à l'Introduction qui est au commencement de la premiere Section de la seconde Partie, *page* 28, & à ce que j'ai représenté sur la Planche III. Je me contenterai de dire que je n'ai point apperçu d'appendices vermiculaires à l'estomac.

Mais comme il n'y a guere de Poissons de la grandeur de la Carpe qui ayent des écailles aussi épaisses & aussi grandes, je crois devoir en dire quelque chose.

J'ai représenté, *fig.* 3, plusieurs écailles prises sur les côtés d'une Carpe ordinaire de la grandeur de celle à miroir, *fig.* 2, que j'ai décrite en détail; elles sont représentées à-peu-près de leur grandeur naturelle: la partie blanche des écailles *a*, *b*, est la portion de ces écailles qui est recouverte par celles qui sont plus vers la tête; elle est unie: la partie brune est celle qui est apparente; elle est différemment colorée, suivant les différentes especes de Carpes; aux unes elle est tirant au bleu, à d'autres au verd, à d'autres fort brunes; il y en a de rouges, de jaunes, & d'autres couleur d'or, toujours brillantes & marquées de traits qui se rendent à un centre commun *c*; en y prêtant beaucoup d'attention, & avec le secours d'une loupe, on apperçoit aussi sur la partie blanche des écailles *a*, *b*, quelques traits fort déliés, qui se réuniſſent au même centre *c*, mais qui sont peu apparents. Les écailles du dos sont ordinairement bien colorées; ces couleurs s'éclaircissent peu-à-peu en approchant du ventre où elles sont presque blanches.

Les écailles sont jointes les unes aux autres par des membranes déliées qui les recouvrent sur leurs deux faces; & comme ces membranes sont souples, elles permettent aux écailles de glisser les unes sur les autres, pour que la Carpe conserve sa flexibilité.

Il est rare de trouver des Carpes qui ayent plus de deux pieds de longueur, & une de 15 à 18 pouces est réputée belle. Je vais donner les dimensions d'une de grosseur commune.

Du bout *A* du museau à l'extrêmité *K* de l'aileron de la queue, elle a 10 pouces 6 lignes.

Il y a de chaque côté aux levres qui bordent les mâchoires, deux barbillons *a a*; les deux mâchoires sont à-peu-près de même longueur.

Du bout du museau au centre de l'œil, à l'à-plomb de *C*, il y a un pouce 2 lignes. Du bout du museau au derriere de l'opercule des ouies en *D*, 2 pouces 6 lignes. Toujours du bout du museau au commencement *E* de l'aileron du dos, 4 pouces 9 lignes; l'étendue *E F* de cet aileron, à son attache au corps, est de 3 pouces 7 lignes;

le premier rayon *E* eſt très-court & oſſeux; celui qui ſuit eſt dentelé par les bords; les autres, au nombre d'environ trente, ſont gros, mais ſouples; la longueur des plus longs rayons eſt de 11 lignes.

Du muſeau à l'anus *G*, il y a 6 pouces & demi; à environ 2 lignes plus vers la queue, commence l'aileron du ventre, qui a 11 lignes de largeur à ſon attache au corps; il eſt compoſé d'environ onze à douze rayons; le premier du côté de *G*, eſt plus gros & plus dur que les autres; la longueur du plus long rayon eſt de 15 lignes; de l'extrêmité poſtérieure de cet aileron au commencement *H* de celui de la queue, il y a 15 ou 16 lignes. Cet aileron eſt fourchu; les plus longs rayons *H K*, ont un pouce 9 lignes de longueur; le plus court *L M*, 8 lignes: il m'a paru formé d'environ vingt-huit rayons.

L'articulation *O* des nageoires de derriere les ouies, eſt à-peu-près à l'à-plomb du bord des opercules *D*; elles m'ont paru formées d'environ douze rayons, dont le plus long a 17 lignes: cette nageoire eſt de forme arrondie.

Les articulations des nageoires *P* du ventre, ſont à 4 pouces 7 lignes du muſeau: elles m'ont paru formées de dix rayons, dont le plus long avoit un pouce & demi; la raye latérale *L N*, relevent un peu du côté de *N*. Nous avons déja dit que les écailles des Carpes ſont grandes & épaiſſes, & qu'il y en a de différentes couleurs.

La largeur verticale de cette Carpe en *C*, à l'à-plomb de l'œil, étoit d'un pouce 8 lignes. A l'à-plomb de *O*, 10 pouces 2 lignes; en *E*, 3 pouces une ligne; en *G*, à l'à-plomb de l'anus, 10 pouces; en *F*, 15 lignes; en *H*, 13 lignes.

Quand les Carpes ſont maigres, leur tête paroît fort groſſe par comparaiſon au corps, & elle a cela de commun avec quantité d'autres Poiſſons.

Les petites Carpes maigres ſont très-déſagréables à manger, parce qu'elles ſont remplies d'arêtes; mais celles qui ſont d'une bonne groſſeur & graſſes, ſont fort charnues; leur chair eſt ferme, néanmoins délicate & de bon goût, quand on a pêché les Carpes dans une eau vive; mais elles contractent dans les fonds vaſeux un goût très-déſagréable; c'eſt pourquoi on fait beaucoup plus de cas de celles qu'on prend dans les rivieres, que de celles d'étang. On eſtime beaucoup celles du Rhin; & il y a auprès de Montreuil-ſur-mer, un étang d'eau douce & vive, dont les Carpes ſont tellement en réputation, que celles qui peſent 12 à 15 livres ſe vendent juſqu'à deux louis.

Il eſt bon de ſavoir qu'on fait aiſément perdre le goût de vaſe à la chair des Carpes, en les tenant ſeulement une huitaine de jours dans de l'eau vive pour les dégorger. J'ai mangé de belles Carpes pêchées dans la Charente, qui, comme l'on ſait, eſt une riviere vaſeuſe; leur chair avoit un goût bien déſagréable; mais une perſonne qui habitoit près de cette riviere, m'en fit manger d'excellentes, qu'il avoit fait entrer dans une eſpece de verveux qu'il tenoit entre deux eaux dans l'eau même de la Charente, de ſorte que le filet ne repoſoit pas ſur la vaſe.

Il y a des Cuiſiniers qui prétendent, mais je ne puis aſſurer ſi c'eſt avec raiſon, que ſi, au ſortir de l'eau, on fait avaler un demi-verre de vinaigre à une Carpe qui a été pêchée dans la vaſe, & qu'on la laiſſe étendue ſur une table, il ſort, comme par une eſpece de tranſpiration, une vaſe très-fine, qu'il faut enlever, en grattant de temps en temps, les écailles avec un couteau; & que quand elles ſont mortes, leur chair eſt ferme & n'a aucun goût de vaſe; mais, je le répete, je ne rapporte ceci que d'après les Cuiſiniers.

Il eſt très-certain que les Carpes vivent bien long-temps; il y en avoit dans les foſſés du Château de Pontchartrain, qui étoient très-groſſes, beaucoup avant la mort de Louis XIV. M. le Comte de Maurepas m'a dit qu'il en avoit fait pêcher une pour connoître qu'elle étoit la qualité de ſa chair, & qu'elle ne s'étoit pas trouvée bonne.

J'ai vu ſervir ſur une table, une Carpe d'une groſſeur monſtrueuſe; elle avoit été pêchée dans une petite riviere dans laquelle on n'en prend que de petites; apparemment qu'elle s'étoit échappée de quelque réſervoir, où, comme à Pontchartrain, on en nourriſſoit de groſſes; ſa chair étoit courte, mollaſſe & inſipide; on convint unanimement que c'étoit un mets au-deſſous du médiocre. Comme ces Carpes, d'une groſſeur monſtrueuſe & extrêmement vieilles ſont très-rares, on a raiſon de regarder les groſſes Carpes pêchées dans une bonne eau, comme un mets excellent.

Il y a des Carpes qu'on nomme *Saumonées*, parce qu'elles ont la chair rouge; je ne ſai ſi c'eſt une eſpece particuliere, mais elles ſont fort bonnes.

§. 2. De la Pêche des Carpes.

De quelque façon qu'on ſe propoſe de faire la pêche des Carpes, il eſt bon de s'aſſurer s'il y en a dans l'endroit où l'on veut s'établir, & auſſi de les engager à s'y raſſembler; pour cela on leur préſente des appâts de fond, qu'on met dans un endroit net d'herbes, & où le fond ſoit de ſable; ou s'il étoit vaſeux, on met ſur une table une couche de glaiſe de trois pouces d'épaiſſeur, ſoit pour que la table ſoit aſſez chargée pour tomber au fond de l'eau, ou pour que le Poiſſon ne ſoit pas effarouché par la

table. On met sur cette glaise les appâts qui doivent attirer le Poisson, & on conserve sur le rivage une corde qui répond à la table pour la tirer à terre, quand il faut renouveller les appâts, ou pour s'assurer s'ils ont été enlevés par les Carpes, ce qui indique s'il y en a un peu abondamment.

Ces appâts, qu'on nomme *de fond*, peuvent être de bien des especes différentes; mais assez ordinairement ce sont de grosses féves qu'on fait cuire à demi. On peut consulter ce que nous avons dit de ces appâts, *premiere Partie*, *premiere Section*, *page* 58. Quand on s'est assuré qu'il y a dans un endroit assez abondamment de ce Poisson, & qu'on les a engagés à s'y rendre, on a tout lieu d'espérer qu'on y fera une bonne pêche, soit avec les haims, à la canne ou des lignes dormantes, soit avec différentes sortes de filets.

A l'égard de la pêche aux haims, nous avons expliqué, *premiere Partie*, *premiere Section*, *page* 46, les différentes façons de la faire; à la *page* 48, la maniere de pêcher avec la perche ou la canne; & à la *page* 50, la façon de faire les lignes, ainsi que la meilleure maniere d'y ajouter les haims.

Aux *pages* 51 *& suivantes*, nous avons traité des différents appâts, & la façon d'amorcer les haims. On trouve aux *pages* 48 *&* 49 comment doit se comporter le Pêcheur représenté en *E*, *Pl. XV* & *XVI*, pour engager le Poisson à mordre à l'appât qu'il lui présente; & les précautions qu'il doit prendre, tant pour faire piquer la pointe de l'haim dans la chair du Poisson par une petite secousse, que pour retirer les gros Poissons sans rompre la ligne.

On trouve à la *page* 59, comment le Pêcheur *G*, *Pl. XV*, peut faire la pêche aux haims en se promenant; & *page* 60, comment le Pêcheur *F*, *Pl. XV*, tend au bord du rivage des lignes dormantes; enfin *page* 61, comment on tend dans le lit même des rivieres, des bricolles ou des lignes flottantes *H*, *Pl. XV*. On a représenté en *q*, *r*, *s*, *Pl. XV*, *fig.* 3, plus en grand, la disposition de ces bricolles.

Comme on prend à ces différentes pêches, non-seulement des Carpes, mais encore plusieurs autres sortes de Poissons, il nous a paru suffisant, pour éviter des répétitions inutiles, d'indiquer les endroits où nous en avons traité expressément.

La pêche aux haims n'est pas le seul moyen qu'on emploie pour prendre les Carpes; j'en ai vu pêcher dans de grands étangs avec des faines & des trémails, à-peu-près comme on le voit *premiere Partie*, *seconde Section*, *Pl. XLIII*, *fig.* 3.

Nous en prenons dans nos petites rivieres, en tendant par le travers un trémail *N O*, *premiere Partie*, *seconde Section*, *Pl. VII*: on tire de dedans un bateau ou de dessus les bords du rivage un épervier *F G*, & le Poisson effarouché entre dans l'épervier ou se jette dans le trémail.

Quand on s'apperçoit qu'il y a des Carpes qui se retirent dans des crônes, on y jette des appâts, par exemple, de grosses féves à demi-cuites, pour les engager à les fréquenter; & le soir, avant le soleil couché, on tend vis-à-vis de ces crônes, un trémail; puis, avec des perches dont le bout est garni d'une rondelle de cuir, on agite l'eau dans ces cavernes, pour que le Poisson effarouché donne dans le trémail. Cette façon de pêcher est représentée *premiere Partie*, *seconde Section*, *Pl. XXXV*, *fig.* 2. Ou bien comme les Poissons ont coutume de rentrer dans les crônes le matin vers le soleil levant, on en barre l'entrée avec un trémail; & pour les engager à retourner dans les crônes, plusieurs Pêcheurs, qui se mettent dans de petits bateaux, battent l'eau de la riviere avec des perches.

Enfin on trouve des Carpes confondues avec d'autres especes de Poissons dans les verveux, les guideaux & d'autres filets à manche, où on les attire avec différents appâts. Nous avons représenté plusieurs de ces filets, *premiere Partie*, *seconde Section*, *Pl. XIV & XV*, & les nasses, *Pl. XVII*.

Les Carpes supportent mieux le transport en vie, que beaucoup d'autres Poissons. On peut consulter ce que nous en avons dit, *premiere Partie*, *troisieme Section*, *page* 25, & représenté sur la Planche XIII.

On ne débite guere au marché les Carpes par tronçons; comme les grosses sont fort estimées, on trouve toujours quelqu'un qui y met le prix.

§. 3. *De l'Apprêt des Carpes dans les Cuisines.*

De quelque façon qu'on se propose d'apprêter les Carpes, il faut arracher les ouies & les vuider proprement, prenant garde de crever la vesicule du fiel, & conserver la laite & les œufs, ainsi que les boyaux, qui sont délicats & de bon goût. Quelques-uns emportent le palais, qu'on nomme *la langue*, pour la mettre dans des ragoûts; mais comme il y a dans la tête bien des parties délicates, qui la font regarder comme un mets friand, pour peu que la Carpe soit belle, on y laisse la langue. On apprête volontiers les Carpes au bleu; pour donner aux écailles cette couleur, on la met dans un grand plat, & on verse dessus du vinaigre bouillant; ensuite on la met avec ses écailles dans une poissonniere avec de l'eau ou du bouillon maigre, du vin blanc, du verjus, du vinaigre, un bouquet de fines herbes, des oignons, & les assaisonnements ordinaires de poivre, de sel, de clous, &

l'on

l'on fait cuire le Poiſſon à grand feu. Quand il eſt bien cuit, on le dreſſe ſur une ſerviette avec du perſil verd, & on le mange à l'huile & au vinaigre.

Pour préparer les Carpes à l'étuvée, après avoir ôté les écailles, on les coupe par tronçons, qu'on met dans un chauderon avec du vin blanc, quelques oignons, une écorce d'orange, un bouquet de fines herbes, & les aſſaiſonnements de ſel, de poivre & de gérofle : on fait bouillir le tout juſqu'à ce que la ſauce ſoit réduite convenablement pour humecter le Poiſſon; alors ſi l'on a conſervé le ſang de la Carpe, on le verſe ſur le reſte avec un filet de verjus ou de vinaigre.

La matelote differe peu de l'étuvée ; mais on y fait entrer pluſieurs ſortes de Poiſſons, comme le Brochet, le Barbillon, la Brême, le Gardon, & principalement la Carpe & l'Anguille.

On fait, dans une caſſerole, un petit roux avec du beurre frais, quelques oignons, des tranches de carottes & de panets, un bouquet de fines herbes, & une petite cuillerée de farine; quand le roux a pris une belle couleur, on y ajoute du bouillon maigre, du vin, un morceau de beurre, & les aſſaiſonnements ordinaires: on verſe le court-bouillon ſur les tronçons qu'on a mis dans une poiſſonniere, & on le fait cuire à grand feu pendant une demi-heure; on y ajoute quelques croûtes de pain, & on dreſſe le tout dans un plat, avec, ſi l'on veut, un jus d'orange ou de citron.

On eſtime auſſi beaucoup les Carpes frittes: en ce cas, après les avoir vuidées & écaillées, on les ouvre en deux ſuivant leur longueur; on les met mariner avec du vinaigre aſſaiſonné de ſel, de poivre & de fines herbes; on les tire de la marinade, on les ſaupoudre d'un peu de farine, & on les fait frire dans de bon beurre ou d'excellente huile; enſuite on les ſert ſur une ſerviette avec du perſil frit.

On fait encore rôtir les Carpes ſur le gril : pour cela, après les avoir écaillées, on les frotte de beurre frais avec des aſſaiſonnements, & de temps en temps, on les retourne pour les arroſer de beurre ; quelques-uns y poudrent de la mie de pain: quand elles ſont cuites, on les ſert ſur une farce d'herbes ou ſur une ſauce blanche, avec des câpres, ou ſur toute autre ſauce qu'on juge convenable.

Pour faire une Carpe farcie, on ôte les écailles, puis on écorche la Carpe, conſervant la peau la plus entiere qu'il eſt poſſible. On détache la chair des arêtes, qu'on ôte ſoigneuſement; on fait, avec cette chair & celle d'Anguille, des jaunes d'œufs, un peu de mie de pain, qu'on a fait tremper dans du lait & de bon beurre frais, un hachis, qu'on aſſaiſonne avec du ſel, du poivre & une petite pointe d'échalotte; on remplit, avec cette farce, la peau de la Carpe, que l'on coud avec du fil, lui conſervant la forme de Carpe; puis on la fait cuire dans un court-bouillon, & on la ſert ſur un ragoût où il entre des champignons, des culs d'artichauts, des mouſſerons, des morilles, des truffes, des câpres, des laitances, des langues de Carpes, &c.

On fait encore des tourtes, dont la chair de la Carpe & de l'Anguille ſont la principale partie : on en fait une farce comme pour la Carpe farcie; & ayant frotté ſes mains de beurre frais, pour que la farce ne s'y attache pas, on en forme des andouillettes, dans leſquelles on met ſi l'on veut, un morceau de foie de Brochet, ou de Lotte, ou de laite de Carpe : on les trempe dans du beurre frais fondu, & on les arrange ſur la croûte de deſſous, qu'on a frottée de beurre; on y ajoute des béatilles maigres, comme langues de Carpes, laitances, foies, champignons, quelques tranches d'oignons, & un bouquet de fines herbes : le tout étant bien aſſaiſonné, on met la croûte de deſſus, & on la fait cuire au four. Quand elle eſt cuite, on enleve cette croûte pour ôter le bouquet & les oignons, & on y ajoute un coulis d'Ecreviſſes.

On conçoit que ces apprêts de cuiſine peuvent être variés de bien des façons différentes; mais ce ſont des détails où nous ne devons pas entrer.

§. 4 *De la Pêche des Carpes dans les Pays Etrangers.*

GMELIN dit, dans ſon *Voyage de Sibérie*, que dans le pays des Tartares on trouve communément une eſpece de Carpe qu'on nomme en Allemagne *Kavauche*; que les Tartares en font ſécher pendant l'été, & qu'ils y ont recours l'hiver quand leur chaſſe ne ſuffit pas pour les nourrir.

Le même Auteur dit ailleurs, que le *Cyprinus* d'Artedi, eſt nommé *Tchebaki* en Sibérie; qu'on en prend dans la riviere appellée *Setinga*, ſur laquelle eſt la ville de *Setinghinsk*, & ailleurs; que ce Poiſſon eſt ſur-tout très-abondant dans un ruiſſeau nommé *Tchoulime*.

§. 5. *Des différentes eſpeces de Carpes.*

Il y a un Poiſſon qu'on nomme *Carpeau* dans le Rhône : il eſt fort différent du *Carpione* d'Italie, qui eſt du genre des Saumons.

Le Carpeau eſt très-reſſemblant à la Carpe; il ne devient jamais auſſi grand : il eſt plus gros par rapport à ſa longueur; ſes écailles ſont très-brillantes : il eſt toujours vuide d'œufs & de laite. Il eſt fort rare à

Lyon, où on l'eſtime beaucoup. Il eſt plus délicat, & d'un goût plus relevé que la Carpe. C'eſt tout ce que je puis en dire; car lorſque j'étois à Lyon, il ne m'a pas été poſſible de m'en procurer; mais j'eſpere dans la ſuite être en état de ſuppléer à tout ce qu'on peut déſirer ſur cet article.

Il y a encore un Poiſſon que Rondelet nomme *Pigo* ou *Cyprinus aculeatus*, c'eſt la Carpe épineuſe: je ne l'ai point vu en vie; mais ce Poiſſon m'a paru entiérement ſemblable à la Carpe, ayant ſeulement cela de ſingulier, qu'au milieu de chaque écaille, ſurtout du côté de la tête, il y a comme une petite dent blanche & un peu piquante, qu'on peut comparer en petit, aux boucles de la Raye.

§. 6. *De la Bordeliere;* Ballerus, *Rond.*

VOICI encore un Poiſſon qui a rapport à la Carpe, au moins par ſa façon de vivre, ce qui a engagé quelques Auteurs à le nommer *Cyprinus latus & tenuis*; néanmoins l'aileron du dos n'eſt pas auſſi grand que celui de la Carpe, & ſon muſeau eſt plus pointu: il a plus de rapport avec la Brême de riviere; mais la Bordeliere n'eſt jamais auſſi grande que la Brême. En général, ſes écailles ſont moins grandes & plus brunes; l'aileron du dos eſt noirâtre; celui de derriere l'anus, ainſi que celui de la queue, tirent au rouge comme à la Perche de riviere.

Sa tête eſt petite; ſon muſeau pointu: il n'a ni dents ni langue; ſon palais eſt charnu comme celui de la Carpe; ſes mâchoires ſont dures, & il a un os au milieu du palais, & deux autres au-deſſous, qui, par leur rencontre avec celui du palais, briſent les aliments. L'œil eſt de médiocre grandeur, peu élevé ſur la tête; la prunelle eſt noire & l'iris blanc. Le corps, aſſez ſemblable à celui de la Brême, eſt bombé du côté du dos, & encore plus ſous le ventre: il a quatre ouies de chaque côté; ſa chair eſt blanche, moins eſtimée que celle de la Brême.

La dénomination de *Bordeliere*, lui vient de ce qu'il ſe tient au bord des eaux.

On en trouve dans les lacs de Savoie, dans les étangs de la Breſſe, dans le Rhône & la Saone: il n'eſt pas bien commun, & l'on n'en fait point de pêche particuliere. Il s'en trouve pêle-mêle avec les autres Poiſſons blancs.

ARTICLE ONZIEME.

De la Bouviere ou *Peteuſe.*

LA Bouviere eſt un petit Poiſſon qu'on pêche dans la Seine, la Marne, &c. & qui reſſemble tellement à une Carpe, qu'on pourroit l'appeller *Cyprinus minimus.* Je ne ſai pourquoi on le nomme *Peteuſe*; mais la dénomination de *Bouviere*, vient de ce qu'il ſe plaît dans la boue: quelques-uns le confondent mal-à-propos avec le Véron.

§. 1. *Deſcription de la Bouviere.*

LES plus grandes n'ont gueres que 2 pouces & demi de longueur; elles ſont aſſez larges, par proportion à leur longueur: elles ont un aileron ſur le dos, un derriere l'anus; l'aileron de la queue fourchu; deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous le ventre. Celle que nous allons décrire, *Pl. XXVI, fig.* 5, avoit 2 pouces 3 lignes de longueur totale *A B*, & du muſeau *A* au centre de l'œil *C*, 2 lignes & demie.

De *A* au derriere de l'opercule des ouies, à l'à-plomb de *L*, 5 lignes; de *A* au commencement *D* de l'aileron du dos, 11 lignes; la largeur de cet aileron à ſon attache au corps, 5 lignes, il a neuf rayons rameux; la longueur du plus long rayon *D F*, eſt de 4 lignes & demie; du muſeau *A* à l'anus *G*, 14 lignes & demie; immédiatement derriere, eſt l'aileron du ventre *H*, qui, à ſon attache au corps, a 3 lignes: il eſt formé de neuf rayons; le plus long *G H*, a auſſi 3 lignes de longueur; du muſeau à la naiſſance *K* de l'aileron de la queue, un pouce 9 lignes; la longueur *K B* de cet aileron, 5 lignes: il eſt formé d'environ 24 rayons. Avec la loupe, on apperçoit que la membrane qui les unit, eſt traverſée par des lignes très-déliées qui coupent perpendiculairement les rayons.

De *A* à l'articulation *L* de la nageoire branchiale, 5 lignes: elle eſt formée de douze rayons très-déliés; le plus long rayon de cette nageoire eſt de 4 lignes; de *A* à l'articulation de la nageoire du ventre *M*, 10 lignes; la longueur du plus long rayon eſt de 3 lignes & demie; la largeur verticale

à l'à-plomb de l'œil, eſt de 3 lignes ; à l'à-plomb de *L* ou de l'articulation de la nageoire branchiale, 5 lignes & demie ; à l'à-plomb de *D*, 7 lignes ; à l'à-plomb de *G*, 5 lignes & demie ; à l'à-plomb de *K*, 2 lignes & demie ; l'ouverture de l'aileron de la queue de *B* en *B*, 5 lignes & demie : ſes écailles, proportionnellement à la grandeur du Poiſſon, ſont grandes, figurées comme celles de la Carpe : elles ſont blanches & minces ; de ſorte que quand on interpoſe le Poiſſon entre l'œil & une lumiere, il paroît tranſparent, excepté vers le dos, où l'on apperçoit une raie obſcure.

L'œil eſt aſſez grand ; la prunelle très-noire ; il a quatre ouies de chaque côté ; la gueule eſt petite ; on n'y ſent point de dents ; le palais eſt charnu comme à la Carpe.

Comme il faut le vuider pour le manger, il eſt bien difficile de ne pas rompre la véſicule du fiel ; alors ce Poiſſon eſt d'une amertume inſupportable : ſans cela on dit qu'il a un goût de vaſe déſagréable. La veſſie pneumatique eſt double comme à la Carpe ; la rate eſt rouge & adhérente à l'eſtomac ; les inteſtins ſont pluſieurs circonvolutions. Comme il n'eſt pas bon à manger, on n'en fait pas de pêches expreſſes ; mais on en prend le printemps pêle-mêle avec les Ablettes, qu'on pêche à l'échiquier ou au carreau.

ARTICLE DOUZIEME.

Du Véron ou *Vairon* ; Varius ; Phoxinus, *Rond.*

CE petit Poiſſon ſe prend dans quantité de rivieres : il eſt rare qu'il ait plus de 2 pouces & demi de longueur. Communément on le nomme *Véron*, parce qu'il eſt de la groſſeur à-peu-près d'un ver. Ceux qui le nomme *Vairon*, ont dérivé ce nom du latin *Varius* ; & l'expreſſion *Varius* vient de ce qu'il a le corps de différentes couleurs, ainſi que nous le détaillerons dans la ſuite. Rondelet range ce Poiſſon dans la claſſe des *Phoxinus*. Celui que je vais décrire, & qui eſt repréſenté *Pl. XXVI*, *fig.* 7, n'avoit que 23 lignes de longueur totale *A B*.

Les yeux ſont aſſez grands, proportionnellement à la taille de ce petit Poiſſon ; la prunelle eſt très-noire, & tranche beaucoup ſur l'iris.

Depuis le bout du muſeau juſques derriere l'opercule des ouies, il y a 4 lignes & demie.

Ces opercules jettent des reflets très-brillants de différents ors, jaune, verd, bleu ; à d'autres endroits, ils ſont d'argent, le tout bruni & fort brillant. Les mâchoires ſont bordées d'un très-beau rouge : il y a preſque toujours une petite tache fort noire au bout du muſeau ; de cet endroit à la naiſſance *D* de l'aileron du dos, il y a 13 lignes. La largeur de cet aileron à ſon attache au corps, eſt de deux lignes & demie. Du muſeau à l'anus *E*, nous avons trouvé un pouce 2 lignes & demie ; immédiatement derriere, commence l'aileron du ventre, qui n'a pas tout-à-fait 3 lignes de largeur à ſon attache au corps.

Du muſeau à la naiſſance *F* de l'aileron de la queue, il y a un peu moins de 20 lignes ; cet aileron eſt fendu, & le plus long rayon a environ 3 lignes de longueur.

Il y a derriere chaque ouie, à 5 lignes du muſeau, une nageoire & deux autres ſous le ventre, à 11 lignes du muſeau.

Une bande aſſez large d'une belle couleur d'or jaune, formée de points qui ſemblent du ſable d'or, s'étend en ligne droite de toute la longueur du Poiſſon, depuis le derriere des ouies, juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue.

Le dos, juſqu'à cette bande dorée, eſt brun, mais pointillé d'or, ce qui le fait paroître comme bronzé. Au-deſſous de la bande d'or, il y a des parties d'or de différentes couleurs, les unes tirant au verd, d'autres au bleu, d'autres parties ſont d'argent, & toutes étant pointillées, ſemblent une belle étoffe, & à quelques endroits des traits d'un fort beau rouge ; à d'autres endroits, il y a des taches noires qui ſe prolongent ſuivant la largeur du Poiſſon ; mais elles ne ſont pas fort ſenſibles, & elles ne diminuent pas l'éclat des autres parties.

Les nageoires & ailerons ſont très-minces & tranſparents ; les uns & les autres ſont d'un très-beau rouge aux attaches au corps ; au ſortir de l'eau, en les expoſant au ſoleil, on apperçoit aux membranes, qui ſont extrêmement minces, une teinte rouge & même dorée très-légere.

Le Véron reſſemble aſſez, pour la forme du corps, à un petit Gardon ; mais il en differe beaucoup par les couleurs dont nous venons de parler, qui ſont très-brillantes, ſur-tout dans le temps du frai ; en le gardant hors de l'eau, elles s'affoibliſſent, & même pluſieurs diſparoiſſent.

Les couleurs appartiennent à la peau, car je n'y ai point apperçu d'écailles ; cependant ſa peau n'eſt pas liſſe comme celle des Poiſſons nuds, elle eſt pointillée & comme ſablée.

Artédi ſemble penſer qu'il y a des Vérons

de 5 pouces de longueur ; je n'en ai point vu qui approchent de cette grandeur, ce qui me fait croire qu'il veut parler de la Roſe ou Roſiere de Picardie, qui, ſuivant Geſner, eſt un Poiſſon à écailles aſſez reſſemblant au Goujon, & qui a quelquefois un demi-pied de longueur : le corps eſt un peu applati ; l'iris des yeux jaune. Suivant lui, les plus petits ont des œufs : il me paroît que toutes ces choſes établiſſent plus de reſſemblance avec le Goujon, qu'avec le Vairon que nous avons décrit. Quelques Pêcheurs aſſurent qu'auſſitôt que les Vérons ſont nés, ils ont des œufs dans le corps : je ne ſai ſi cette aſſertion eſt établie ſur de bonnes obſervations.

On prétend qu'ils jettent leurs œufs ſur le gravier, dans les endroits où l'eau eſt tranquille ; néanmoins on en trouve dans les herbiers. Il faut avouer qu'on a peine à diſſiper toutes les incertitudes qui ſe trouvent dans les Auteurs : il y en a qui diſent que les Vérons ont un ardillon derriere chaque ouie, & quelques barbes auprès de la gueule, ce qui indiqueroit plutôt une Loche qu'un Véron.

On prend quantité de jeunes Poiſſons, pour des Vérons ; mais je crois que le véritable eſt celui que j'ai décrit, & qui eſt repréſenté *fig.* 7.

On dit que la chair du Véron eſt toujours un peu amere, peut-être parce qu'on a peine à vuider ce Poiſſon ſans rompre la véſicule du fiel. On s'en ſert pour amorcer de petits haims.

Article Treizieme.

De l'Echarde ou *Epinoche*, ou *Epinarde*.

Il eſt évident que les dénominations d'*Echarde*, d'*Epinoche*, d'*Epinarde*, & l'épithete d'*Aculeatus*, viennent des ardillons dont ce Poiſſon eſt hériſſé ſur le dos & ſous le ventre. Quelques-uns le confondent mal-à-propos avec le Véron ; je dis mal-à-propos, car le Véron n'a pas d'épines : au reſte c'eſt un très-petit Poiſſon de riviere. Il eſt bien rare d'en trouver qui ayent 2 pouces 6 lignes de longueur, comme la figure 6 ; la plûpart n'ont qu'un pouce & demi. Je vais décrire un des plus gros Epinoches, pour rendre les parties plus ſenſibles. La longueur de la tête *C*, eſt de 8 lignes ; les yeux ſont gros relativement à la petiteſſe du Poiſſon, & fort élevés ſur la tête.

L'ouverture de la gueule eſt d'une grandeur médiocre ; elle eſt bordée de levres qui ont une teinte rouge ; la mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure, & elles m'ont paru bordées d'aſpérités : ſon dos étant bombé & la courbure ſe prolongeant avec la tête, le tout a aſſez la forme d'un coin aigu.

Il a ſur le dos trois épines *D*, *E*, *F*, dures & recourbées vers l'arriere ; il y a derriere la derniere *F*, un petit aileron *G*, formé de neuf rayons.

L'aileron de la queue *B*, eſt coupé preſque quarrément, & formé d'environ quatorze rayons ; il y a ſous le ventre une eſpece de plaſtron dur *H*, de deſſous lequel il part deux épines *K*, *K*, fort piquantes.

Derriere ce plaſtron, eſt l'aileron du ventre, qui s'étend juſques tout près la naiſſance de celui de la queue ; cet aileron de derriere l'anus eſt précédé d'un aiguillon, mais moins dur que ceux dont j'ai parlé : il eſt formé d'environ huit à neuf rayons.

Le Poiſſon eſt maître de rapprocher de ſon corps ou de relever les épines du dos *D*, *E*, *F* : il les tient couchées quand il eſt dans l'eau ; mais il les redreſſe lorſqu'on l'en ſort, ou ſeulement quand il a peur : à l'égard des rayons du ventre *K*, *K*, le Poiſſon eſt maître auſſi de les rapprocher de ſon corps ou de les en éloigner ; mais il y a cela de ſingulier, que quand on les releve avec une épingle lorſqu'ils ſont preſque droits, on ſent une petite réſiſtance qu'on peut comparer à celle qu'on éprouve quand on ouvre la lame d'un couteau à reſſort, & cet aiguillon reſte dans cet état, comme s'il y étoit retenu par un reſſort ; il faut faire un effort pour le rapprocher du ventre & tirer l'épine en en haut, ſans quoi on éprouve une réſiſtance ; apparemment que le Poiſſon peut à ſa volonté faire l'équivalent.

Il y a derriere chaque ouie une écaille grande & brillante, & au-delà de cette écaille, qui eſt fort mince, une nageoire *M*, arrondie par ſon extrêmité formée de ſept à huit rayons. Je n'en ai point trouvé d'autres ſous le ventre.

La couleur de ce Poiſſon eſt verdâtre proche le dos, & un peu rouge ſous le ventre.

Quand on l'examine à la loupe, on n'apperçoit point d'écailles, excepté quelques-unes fort grandes, telles que celle que j'ai dit qui eſt entre l'opercule des ouies & l'articulation de la nageoire, & une autre qui eſt recouverte par cette nageoire ; mais la peau paroît comme rayée ou ſtriée par des

lignes

lignes qui ſuivent la courbure du corps : il y a quelques taches brunes & tranſverſales vers l'aileron de la queue.

Le Poiſſon que je décris avoit trois aiguillons ſur le dos ; on prétend qu'il y en a de plus petits qui en ont ſix, & on veut en faire deux eſpeces. A mon égard, il m'a paru que le nombre des aiguillons n'étoit pas toujours le même.

Je ne ſache pas que nos Pêcheurs faſſent de pêches expreſſes pour prendre ce Poiſſon, dont on fait bien peu de cas, non-ſeulement à cauſe de ſa petiteſſe, mais encore parce que ſes aiguillons ſont fort incommodes; néanmoins Bélon dit que quand le Tibre déborde, il en entre beaucoup dans un Lac qu'il nomme *Pedaluco*, aujourd'hui *Pic-di-Lugo*, & que les Pêcheurs en prennent une énorme quantité, dont on fait des ragoûts.

Article Quatorzieme.

Du Barbeau ou *Barbotte* ; Barbus, Rond.

Quelques-uns ont mis ce Poiſſon au nombre des Carpes, & l'ont nommé *Cyprinus oblongus* ; pour moi, comme il a un petit aileron au milieu du dos, un autre derriere l'anus, l'aileron de la queue fourchu, une nageoire derriere chaque ouie, deux ſous le ventre, & comme tous ces ailerons, ainſi que les nageoires, n'ont point de rayons piquants, je crois devoir le comprendre dans notre troiſieme Section.

Bélon dit avoir vu un Poiſſon de mer qui reſſembloit beaucoup au Barbeau de riviere ; mais qu'il eſt ſi rare, que ni lui ni les Pêcheurs n'en avoient jamais vu auparavant. Je ne le connois pas ; ainſi je parlerai ſeulement du Barbeau d'eau douce.

§. 1. *Deſcription du Barbeau.*

Ce Poiſſon eſt commun dans pluſieurs rivieres.

Il reſpire l'eau & la rejette avec beaucoup de force, de ſorte qu'il la fait bouillonner, peut-être parce que l'ouverture de ſes ouies eſt petite, ce qui fait probablement qu'il vit quatre ou cinq heures hors de l'eau.

On en prend qui ont depuis un pied juſqu'à deux pieds & demi de longueur.

Sa tête eſt aſſez longue ; elle eſt applatie en deſſus, de couleur olivâtre, peu charnue ; les côtés ſont dorés ; en général elle eſt taillée en coin fort mouſſe.

Les yeux ſont ſaillants, pas fort grands, un peu ovales ; la prunelle eſt noire ; l'iris nacrée avec des reflets couleur d'or : on remarque au crâne une boſſe au-deſſus des orbites, & une au-deſſus de l'ouverture des narines.

La mâchoire ſupérieure excede aſſez conſidérablement l'inférieure ; le muſeau eſt cartilagineux & fort charnu ; la mâchoire ſupérieure eſt accompagnée latéralement de deux filets cartilagineux pointus, ſur leſquels, principalement aux jeunes Poiſſons, eſt un vaiſſeau ſanguin qui la fait paroître teinte de rouge.

Deux autres barbillons pareils ſont placés aux angles que forment les mâchoires lorſqu'il ouvre la gueule.

Les levres ſont épaiſſes, ſur-tout celles de la mâchoire ſupérieure qui eſt contournée ; le Poiſſon la prolonge à volonté de quelques lignes en avant.

L'ouverture de la gueule eſt elliptique : on ne ſent point de dents à l'intérieur, mais vers le bas des branchies, on ſent de chaque côté comme une mâchoire intérieure, ou un os très-dur, garnie de dents, dont quatre ſont larges, aiguës & très-blanches ; la moitié eſt repréſentée *Pl. XXVII, fig. 2* : on n'apperçoit point de langue.

L'ouverture des ouies n'eſt pas grande, & les bords des opercules forment une courbe aſſez réguliere. Je vais donner les dimenſions d'un Barbeau pêché dans la Seine.

Sa longueur totale *A B*, eſt de 14 pouces ; du bout du muſeau en *E*, où ſont deux trous qui forment les narines, 14 lignes.

A l'à-plomb de l'œil, en *D*, 21 lignes ; la prunelle eſt noire & ſaillante ; l'iris couleur d'or ; le diametre de l'œil 4 lignes : toujours du muſeau au derriere de l'opercule des ouies *C*, 3 pouces une ligne.

La gueule *F*, n'eſt pas grande ; la

mâchoire supérieure *I* est plus longue que l'inférieure *H*; l'une & l'autre mâchoire est formée par des cartilages souples & bordés de levres épaisses.

Entre *A* & *I*, on apperçoit un enfoncement *K* qui semble être une gueule supérieure; ce n'est cependant qu'une cavité formée à sa partie supérieure par une masse charnue *A*, susceptible de différents mouvements, & d'où partent les deux barbillons *L*, *L*, qui ont 7 à 8 lignes de longueur: la cavité *K* s'étend jusqu'en *M*; & à l'endroit où elle se termine, il y a de chaque côté un barbillon *N*, à-peu-près semblable à ceux *L*.

Le dessous de la cavité *K M*, est formé par la mâchoire supérieure *I*; la mâchoire inférieure *H*, est aussi bordée par une levre épaisse.

Du museau *A* au commencement de l'aileron du dos *Y*, il y a environ 6 pouces; la largeur de cet aileron à son attache au corps, est d'un pouce 10 lignes: il est formé de dix à onze rayons rameux, & la longueur *YZ*, du plus long rayon, est de 27 lignes: du dernier rayon de cet aileron à la naissance *X* de celui de la queue, il y a 3 pouces.

L'aileron du dos est formé de dix à onze rayons rameux & souples; il n'y a que le premier *Y*, qui est osseux & comme affermi par un autre rayon plus court, qui étant uni au premier, semble séparé des autres.

La couleur de cet aileron est brun-clair.

L'aileron de la queue *X B*, est grand, mince, souple & fourchu; sa couleur est rougeâtre, mêlée de brun.

La longueur *X B* du plus long rayon de cet aileron, est de 2 pouces quelques lignes; il est formé d'environ vingt-six rayons rameux: *l'étendue B B, dans la figure, est un peu trop considérable.*

Du museau à l'anus *S*, il y a 8 pouces quelques lignes; immédiatement derriere, est l'aileron du ventre *V T*, dont le plus long rayon a 2 pouces 2 lignes de longueur; son attache au corps *S T*, est à-peu-près de 9 à 10 lignes. Cet aileron est composé de sept rayons branchus, ou de sept faisceaux de filets déliés; il est rougeâtre: du dernier rayon de cet aileron à l'origine de celui de la queue, vers *X*, il y a un pouce 2 à 3 lignes.

L'articulation *O*, de la nageoire de derriere les ouies, est à 3 pouces 3 lignes du bout du museau; la longueur du plus long rayon *O P*, est de 2 pouces 2 ou 3 lignes; & cette nageoire est formée par treize à quatorze rayons rameux assez déliés.

Du museau *A* à l'articulation *Q* des nageoires du ventre, il y a 6 pouces 5 à 6 lignes; la longueur du plus long rayon est de 2 pouces: ces nageoires sont formées de neuf rayons rameux, un peu plus gros que ceux des nageoires des ouies; elles sont rouges, ainsi que celles des ouies.

La largeur verticale du Poisson, à l'à-plomb des yeux, est d'un pouce 9 lignes.

A l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales, 2 pouces 4 lignes; à l'articulation des nageoires du ventre, 2 pouces 3 lignes.

A la naissance de l'aileron de la queue, un pouce 2 à 3 lignes.

Les muscles de ce Poisson sont très-forts; on a peine à le tenir dans les mains; & ce qui y contribue, c'est que ses écailles qui sont fines, sont couvertes d'une mucosité, comme celles de la Tanche.

A l'égard de la forme de ce Poisson, le dessous, depuis la gorge jusqu'à *S*, est presque sur un même plan: il releve assez considérablement depuis *S* jusqu'à *X*. Le corps du Poisson est assez rond jusqu'entre les nageoires du ventre & l'anus; cette partie devient peu-à-peu applatie, ce qui augmente de plus en plus jusqu'à l'aileron de la queue.

Les écailles sont minces, allongées; les unes arrondies, les autres terminées par un angle obtus; celles des côtés sont rangées sur des lignes paralleles & assez droites: elles sont brillantes, argentées, dorées, & comme nacrées, avec un mélange de couleur olivâtre, principalement vers le dos.

Au milieu de chaque côté regne une ligne ponctuée un peu brune, qui est presque droite.

Le ventre ou le dessous du Poisson, jusque vers l'anus, est blanc, le reste est un peu lavé de rouge.

La chair des Barbeaux est très-blanche, délicate & de bon goût, principalement celle qui recouvre les grosses arêtes qui forment la capacité de l'abdomen: à cette partie, elle est plus ferme que vers la queue, où il y a beaucoup d'arêtes fines & incommodes. La laite, dans certaines saisons, est grosse, plus rouge que blanche, & bonne à manger. A l'égard des œufs, on les jette, parce qu'on assure qu'ils causent des tranchées, des vomissements & des diarrhées.

Les Pêcheurs disent que les Barbeaux se nourissent de petits Poissons, & qu'ils se jettent avidement sur la viande lorsqu'ils en trouvent.

Il en est de ces Poissons comme de presque tous les autres; ceux qu'on pêche dans les eaux vives & sur les fonds de roche, sont beaucoup meilleurs que ceux qu'on prend sur des fonds vaseux & dans les eaux dormantes.

La saison où le Barbeau a la chair la plus ferme & de meilleur goût, est depuis le mois de Septembre jusqu'à celui de Mai; alors il a peu de laite & d'œufs.

Il n'y a point de pêche particuliere pour le Barbeau; on en prend pêle-mêle avec d'autres Poissons dans toutes sortes de filets;

ſeulement, comme il eſt vorace, il mord volontiers à l'hameçon, & on l'attire dans des filets avec des appâts.

§. 2. *De l'Apprêt des Barbeaux dans les Cuiſines.*

Beaucoup mettent le Barbeau au nombre des meilleurs Poiſſons d'eau douce. Pour l'apprêter dans les cuiſines, on le met dans l'eau bouillante pour ôter les écailles & le délimoner, comme nous avons dit qu'on faiſoit pour les Tanches; mais il faut le laiſſer moins de temps que la Tanche dans cette eau, pour ne point enlever la peau, qui eſt bonne & délicate.

Comme à cauſe de la délicateſſe de ſa chair, il cuit dans un inſtant, & comme cette chair eſt un peu fade, il faut que le court-bouillon où on le fait cuire, ſoit relevé. Quand il eſt cuit, on le ſert avec différentes ſauces.

On met des tronçons de Barbeaux dans les matelottes: ils ſont très-bons frits, & en ce cas on ne fait que les fariner.

Beaucoup trouvent que les Barbeaux ſont meilleurs étant accommodés au bleu que frits, grillés ou mis en étuvée.

On en accommode auſſi au gras, comme en fricandeaux, les ayant piqués de lard, avec un bon ragoût.

§. 3. *De petites Barbottes* ou *Loches, qui ont été pêchées dans la Seine.*

Belon parle d'un petit Poiſſon ſaxatile commun dans quantité de ruiſſeaux, qui a la chair délicate & agréable au goût; il l'appelle *Lotte:* on lui donne quantité de noms différents en beaucoup d'endroits. Nos Pêcheurs qui les nomment *Barbottes* en diſtinguent de deux eſpeces, une qu'ils nomment *franche*, qui ſe trouve ſur les fonds pierreux; elle eſt la plus petite & la meilleure: l'autre, qu'ils nomment *graſſe*, eſt un peu plus groſſe: elle ſe plaît dans la fange, & elle eſt beaucoup moins bonne que l'autre.

La graſſe, *fig.* 3, a 9 lignes d'épaiſſeur verticale à l'aileron du dos; elle eſt marquée ſur les côtés & le dos de taches noires de différentes grandeurs, ce qui fait que ſon dos paroît noir; mais le ventre eſt blanc: elle a un petit aileron ſur le dos; l'aileron de la queue eſt moucheté: elle a des barbes, comme le Barbeau; la mâchoire ſupérieure eſt plus longue que l'inférieure, ce qui forme un long muſeau, ſous lequel eſt l'ouverture de la gueule.

Voici les dimenſions d'une Barbotte graſſe pêchée dans la Seine, & qui reſſemble beaucoup à la Loche de Bélon. La longueur totale *A B*, *Pl. XXVII*, *fig.* 3, eſt de 4 pouces; du bout du muſeau au derriere des ouies, 7 lignes & demie; à l'articulation de la nageoire branchiale, 8 lignes; du muſeau à l'articulation *E*, des nageoires du ventre, 2 pouces; à la naiſſance *C*, de l'aileron du dos, 21 lignes; largeur *C D*, de cet aileron à ſon attache au corps, 6 lignes; du muſeau à l'anus *F*, 33 lignes: à une ligne & demie plus vers l'arriere, eſt le commencement de l'aileron du ventre *G*.

A 3 pouces & demi du muſeau, eſt le commencement de l'aileron de la queue *H*: il eſt peu échancré.

Cet aileron, celui du dos, & en général tout le dos, eſt marqué de taches noires.

La Barbotte franche, auſſi pêchée dans la Seine, *fig.* 4, a 3 pouces 6 lignes de longueur totale.

Du bout du muſeau au derriere des ouies, 8 lignes; la mâchoire inférieure eſt beaucoup plus courte que la ſupérieure, & l'ouverture de la gueule eſt en-deſſous; les mâchoires ſont bordées de levres, & elles ſont accompagnées de 6 barbillons. Les yeux ſont fort élevés ſur la tête. Il y a du bout du muſeau au commencement de l'aileron du dos, un pouce 6 lignes; la largeur de cet aileron, à ſon attache au corps, eſt de 4 lignes; la longueur du plus long rayon, 6 lignes; du muſeau à l'articulation des nageoires branchiales, 9 lignes; la longueur du plus long rayon, 6 lignes; du muſeau à l'articulation des nageoires du ventre, un pouce 9 lignes; la longueur du plus long rayon, 5 lignes; du muſeau à l'anus, 2 pouces 4 lignes; immédiatement derriere, eſt l'aileron du ventre, qui n'a que 3 lignes de largeur à ſon attache au corps.

Du muſeau à la naiſſance de l'aileron de la queue, 3 pouces: il eſt coupé preſque quarrément. La longueur de cet aileron eſt de 6 lignes; la largeur verticale du Poiſſon, à l'à-plomb de l'aileron du dos, 5 lignes: il y a une raie latérale qui s'étend du haut des ouies au milieu de l'aileron de la queue; depuis cette raie juſqu'au dos, la couleur du Poiſſon eſt brun clair; au-deſſous elle eſt plus claire, & partout tiquetée de brun, même ſur les ailerons & les nageoires; la tête eſt repréſentée plus en grand à la figure 5.

Je n'oſerois aſſurer que ce ſoient les mêmes Poiſſons que Bélon appelle *Lottes*; mais ailleurs je parlerai expreſſément des Lottes.

Article Quinzieme.

Du Brochet; Lucius.

On a donné le nom de *Brochet* à un Poiſſon de nos rivieres, probablement parce qu'étant fort long, & ſon muſeau paroiſſant pointu quand on le regarde de côté, on l'a comparé à une brochette. Communément on l'appelle en Latin *Lucius*; quelques-uns font dériver ce nom du Grec ſynonyme du nom François *Loup*, à cauſe de ſa grande voracité.

Bélon a prétendu que l'étymologie de *Lucius* étoit toute Latine, & que ce mot faiſoit alluſion à la lumiere que ce Poiſſon répand la nuit quand il eſt ſec. Il me paroît que ces étymologies ne ſont pas bien fondées, parce que d'un côté il ne faut pas confondre le Brochet avec un autre Poiſſon d'un genre différent, auquel on a donné le nom de *Loup* à Marſeille, *Lupus* en Latin, *Lubine* à Bordeaux, ailleurs *Bar*. A l'égard de la lumiere que répand ce Poiſſon, ſuivant Bélon, quand il eſt mort, cette propriété eſt commune à pluſieurs autres Poiſſons; enfin quelques-uns ont prétendu que le Brochet étoit le Poiſſon que Pline a nommé *Eſox*, qu'on pêche dans le Rhin. Je n'inſiſterai pas ſur les différents noms qu'on a donnés au Brochet, non plus que ſur leur étymologie; je crois devoir éviter d'entrer dans ces ſortes de diſcuſſions, qui me méneroient fort loin, & d'où il ne réſulteroit que des conjectures. Le Brochet dont il s'agit, eſt un Poiſſon d'eau douce qu'on prend dans les lacs, les étangs & les rivieres: on peut conſulter ce que nous avons dit de ce Poiſſon *premiere Partie*, *troiſieme Section*, *page* 41, à l'occaſion des Etangs.

§. 1. *Deſcription du Brochet.*

Le Brochet *Pl. XXVII*, *fig.* 6, a, comme les autres Poiſſons que nous comprenons dans cette troiſieme Section, une nageoire *D* de chaque côté derriere les ouies; deux autres *E*, ſous le ventre, vers le milieu de ſa longueur; un aileron *G* derriere l'anus; l'aileron *P* de la queue fourchu, & enfin il a un aileron *M* ſur le dos; mais il s'en faut beaucoup qu'il ſoit au milieu de la longueur du Poiſſon; car il eſt preſqu'à l'à plomb de celui de derriere l'anus, & beaucoup plus près de la queue que de la tête.

Sa tête *A B* eſt longue, aſſez large, applatie depuis les yeux *C* juſqu'au bout du muſeau *A*; la gueule grande, armée de dents; la mâchoire inférieure eſt plus longue que la ſupérieure. Au-delà de la tête juſqu'à l'aileron *M*, ſon corps eſt comprimé ſur les côtés; ainſi il n'eſt pas parfaitement rond: mais il n'eſt pas tout-à-fait autant applati depuis cet aileron juſqu'à la naiſſance de celui de la queue: ſon œil eſt grand & fort élevé ſur la tête.

Les écailles ſont petites & ovales; il y en a une partie qui ont des reflets de nacre; néanmoins le dos eſt noirâtre; l'aileron du dos, ainſi que celui de la queue, ſont d'un jaune obſcur, chargés de taches noires ou brunes: quelques Brochets ont ſur le corps des bandes à-peu-près circulaires, les unes brunes, les autres blanchâtres: tous ont le ventre blanc, un peu argenté; & à la baſe des ailerons, on apperçoit des points brillants qui ſont de petites écailles clairement parſemées. J'ai peſé un Brochet de 17 pouces de longueur; il peſoit une livre & demie.

Les Pêcheurs nomment *Brochetons* les petits Brochets; en quelques endroits *Lancerons* ceux de moyenne grandeur; les gros ſont nommés *Carreaux*.

Je vais donner les dimenſions de toutes les parties d'un Brocheton d'un pied de longueur *A F*.

La tête du Brochet, comme je l'ai dit, eſt

eſt aſſez large & plate : il a du bout du muſeau au derriere de l'opercule des ouies *B*, 2 pouces 10 lignes ; l'ouverture de la gueule eſt en partie recouverte par des cartilages *a*, *a* ; mais en la prenant du bout de la mâchoire inférieure juſqu'à l'angle formé par la réunion des deux mâchoires ſous les cartilages *a*, *a*, elle a au moins 15 lignes.

L'œil *C* eſt fort élevé ſur la tête, de ſorte que le crâne fait une boſſe au-deſſus de l'orbite. Du centre de l'œil au bout du muſeau, il y a un pouce & demi. L'œil eſt ſaillant, un peu ovale ; le grand diametre eſt au moins de 5 lignes ; la prunelle eſt noire ; l'iris eſt un peu verdâtre : tout l'œil paroît couvert comme d'un verre tranſparent.

A environ 3 lignes de l'œil, du côté du muſeau, eſt l'ouverture des narines *L* : elle paroît ſéparée en deux par une cloiſon membraneuſe.

Les mâchoires ſont bordées de levres très-minces ; l'inférieure, qui eſt plus longue que la ſupérieure, eſt hériſſée de dents qui, ſur le devant, ſont petites, très-pointues, & rangées irréguliérement ; mais plus avant dans la gueule, elles ſont plus grandes, garnies de gencives, & les unes ſont fixes, les autres mobiles, *fig.* 7.

A la mâchoire ſupérieure, le palais eſt garni de 3, 4 ou 5 rangées de dents les unes fines, & les autres aſſez grandes ; ces rangées ſont paralleles entr'elles, & à celle du milieu, les dents ſont aſſez droites ; à celle des côtés elles ſont mobiles & crochues, la pointe étant tournée du côté de la gorge, *fig.* 8.

La langue, ſi l'on doit appeller ainſi une partie charnue & un peu rougeâtre, qui eſt aſſez dure, chargée d'aſpérités, & n'eſt détachée que par le bout de la membrane qui forme le fond de la gueule ; cette eſpece de langue eſt large par le bout & comme un peu fourchue ; du côté du goſier, elle ſe diviſe en pluſieurs lanieres.

Vers le fond de la gueule, il y a des oſſelets chargés d'aſpérités ; deux qui ſont oblongs, ſont ſitués à la partie inférieure de la gueule, & quatre petits à la partie ſupérieure : il y a de chaque côté quatre branchies garnies à leur partie concave d'apophyſes dures, & qui forment comme des dents.

Autour des yeux en *b*, ſur un cartilage *c*, qui fait partie de l'opercule des ouies, & en *e*, ſous la mâchoire inférieure, on apperçoit quantité de petits trous rangés aſſez réguliérement à la ſuite les uns des autres ; la membrane branchiale *f*, eſt blanche, très-brillante, & paroît comme ſtriée.

Depuis l'extrémité de la mâchoire ſupérieure, juſqu'au commencement *M* de l'aileron du dos, il y a 7 pouces 6 à 8 lignes ; cet aileron a un pouce 4 lignes de largeur à ſon attache au corps ; il eſt formé de quinze ou vingt rayons branchus, les trois premiers vers *M*, & les derniers ſont moins longs que ceux du milieu, qui ont 13 lignes de longueur : aucuns ne ſont piquants.

L'anus *K* eſt à 7 pouces 6 lignes du bout de la mâchoire inférieure.

L'aileron *G* eſt placé quelques lignes plus vers la queue, & preſque à l'à-plomb de l'aileron du dos *M* ; il a 13 lignes de largeur à ſon attache au corps : il eſt formé d'environ quatorze à dix-huit rayons ; la longueur du plus long eſt de 12 à 13 lignes.

A 2 pouces 2 ou 3 lignes de l'anus, commence l'aileron *N* de la queue : il eſt fourchu & formé d'une vingtaine de rayons ; les plus longs rayons des côtés ont deux pouces de longueur, & ceux du fond de l'angle ſeulement 6 lignes.

Depuis le bout de la mâchoire inférieure juſqu'à l'articulation des nageoires branchiales *D*, il y a 2 pouces 6 lignes ; ces nageoires ſont formées d'environ douze à quinze rayons, dont le plus long, qui eſt au milieu de la nageoire, a un pouce 4 lignes de longueur.

Du bout de la mâchoire inférieure à l'articulation des nageoires du ventre *E*, il y a 5 pouces 6 lignes ; ces nageoires ſont formées de dix à douze rayons, dont le plus long a 15 lignes.

Le diametre vertical du Poiſſon, à l'à-plomb des yeux *C*, eſt de 12 à 13 lignes ; à l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales *D*, un pouce 6 lignes ; à l'à-plomb de *O*, entre les nageoires branchiales & les ventrales, un pouce 9 à 10 lignes ; à l'à-plomb de l'anus *K*, un pouce 6 lignes ; à la naiſſance de l'aileron de la queue vers *N N*, 8 à 9 lignes. Les lignes latérales *P*, *Q*, ſont peu apparentes, elles ſont preſque droites, & s'élevent ſeulement un peu du côté de *Q*.

Le cœur eſt anguleux ; au-deſſus eſt la rate, qui fait un renflement blanc & oblong, & forme comme une oreillette ; le foie qui eſt ſitué au côté gauche, n'a qu'un lobe long & applati, ſans inégalités : il couvre la véſicule du fiel qui eſt ſituée vers la partie ſupérieure.

Quand l'eſtomac eſt vuide, il eſt étroit & allongé, de ſorte qu'il s'étend juſqu'à la moitié de la capacité de l'abdomen ; mais il eſt ridé & capable d'une grande extenſion : on n'apperçoit point d'appendices vermiculaires au pylore ; l'inteſtin fait peu de circonvolutions ; il monte juſqu'au diaphragme, puis il deſcend droit à l'anus ; il eſt quelquefois chargé de beaucoup de graiſſe : il y a, dans les femelles, deux ovaires qui rempliſſent preſque toute la capacité de l'abdomen. Je crois que c'eſt Leewenhoeck, qui dit que dans une femelle de moyenne groſſeur, il y a 148 mille œufs ; dans les mâles la laite occupe la même étendue dans l'abdomen.

La veſſie pneumatique eſt placée vers le milieu de l'abdomen, & elle en occupe une partie conſidérable ; elle eſt unique, épaiſſe, adhérente à l'épine : le canal qui répond à l'eſtomach, ſe rend à la partie ſupérieure.

La rate, qui ſe trouve auprès du pylore, eſt triangulaire & d'une couleur obſcure ; les reins ſont rouges, & s'étendent le long de l'épine, juſqu'à la veſſie urinaire, qui eſt oblongue ; le péritoine eſt blanc & luiſant ; on compte à-peu-près 61 vertebres à l'épine.

La chair du Brochet eſt blanche, ferme, ſe diviſe par feuillets, & eſt de bon goût, quand ils ont vécu dans une eau vive où ils ont trouvé abondamment de nourriture. J'en ai eu une preuve bien frappante : on avoit pêché dans ma riviere un beau Brochet carreau ; comme je n'y étois pas, on le mit dans un vivier où il y avoit trente ou quarante Carpes de moyenne grandeur. Après Pâque, étant au pays, on pêcha le Brochet ; mais il étoit ſeul, parce qu'il avoit mangé toutes les Carpes : nous engageâmes de nos amis à venir manger de ce Brochet : tout le monde convint qu'il étoit d'un goût exquis ; mais cela faiſoit un Poiſſon bien cher. Ce qui prouve encore combien les Brochets ſont voraces, c'eſt qu'on en a vu avaler d'autres Brochetons du tiers de leur groſſeur.

On a des preuves que les Brochets vivent très-long-temps, & quand ils ſont à portée de prendre de la nourriture en abondance, ils deviennent fort gros. Je ne ſai où j'ai lu qu'on en avoit pris qui avoient juſqu'à trois coudées de longueur ; mais je ſuis certain d'en avoir vu qui peſoient 30 livres.

Il eſt vrai de dire que les bons Brochets ont la chair fort blanche ; néanmoins il y a dans notre voiſinage une petite riviere dont les eaux ſont très-vives, & dans laquelle on prend des Brochetons, les uns qui ont la chair blanche, & d'autres qui ont la groſſe arête & une partie de la chair verte ; leurs écailles participent auſſi de cette couleur : ils ſont au moins auſſi bons que ceux à chair blanche ; communément même on leur donne la préférence. A quoi attribuer cette différente couleur de la chair ? Comme ces Poiſſons vivent dans la même eau & ont une même nourriture, on ne conçoit pas ce qui peut l'occaſionner.

§. 2. *De la Pêche du Brochet.*

Le Brochet n'eſt pas un Poiſſon de compagnie ; il ſe raſſemble cependant quelquefois en aſſez grande quantité, ſur-tout dans les mois de Mars & d'Avril, ſaiſon où il jette plus particuliérement ſes œufs ; mais comme ce Poiſſon eſt très-vorace, il court volontiers aux appâts qu'on lui préſente, de ſorte qu'on en prend très-aiſément aux haims, qu'on choiſit plus ou moins forts, ſuivant la groſſeur des Poiſſons ; ceux, par exemple, qu'on voit cottés 6, (*premiere Section, premiere Partie*) conviennent pour les Brochetons, & celui *fig.* 9, pour les Brochets carreaux : il y en a qui donnent la préférence aux haims à double croc, *fig.* 10 *&* 11 ; mais comme les Brochets ont la gueule très-garnie de dents, ils couperoient l'empile, ſi elle étoit de fil ou de crin ; c'eſt pourquoi, comme on le voit *fig.* 9, on fait les empiles avec un fil de laiton fin & recuit. Je n'inſiſterai pas ſur la façon de pêcher aux haims, ayant amplement expliqué dans la *premiere Section de la premiere Partie*, tout ce qui la concerne. On a de quoi choiſir pour les appâts ; car les Brochets donnent volontiers ſur tous ceux qu'on leur préſente, petits Poiſſons, Grenouilles, &c. On voit à la figure 3, en *A*, *B*, *C*, *D*, de la Planche XV, de la *premiere Section, premiere Partie*, comment on amorce les haims avec des petits Poiſſons ; en *o*, en *q* & en *s*, comment on ajuſte les bricolles qu'on voit tendues *fig.* 1, auprès de *H* ; enfin on voit en *E* un Pêcheur qui tient à la main une perche où pend une ligne ; en *F* un autre qui a tendu des lignes dormantes ; & en *G*, un qui pêche à la ligne volante. Si l'on veut chercher la Planche XIV de la *premiere Partie*, on verra, *fig.* 2, des Acquereſſes ou des femmes occupées à amorcer des haims ; & *fig.* 3, des Pêcheurs à la ligne qui ſont dans un bateau ; enfin tout ce qui regarde la pêche aux haims, eſt amplement détaillé dans cette Section.

La voracité de ce Poiſſon fait auſſi qu'on en prend dans les verveux, les guideaux & d'autres filets à manche, en y mettant de petits Poiſſons qui les y attirent ; ſur quoi on peut conſulter la *ſeconde Section de la premiere Partie*, particuliérement la Planche XV, & le diſcours qui y a rapport.

On en prend auſſi pêle-mêle avec d'autres Poiſſons à la ſaine ou au trémail, ſur quoi l'on peut conſulter la Planche XLII ; dans les petites rivieres avec un épervier *FG*, *Pl. VII*, qu'on traîne, & devant lequel on a barré la riviere avec un trémail *N O* ; enfin on en prend de petits dans des naſſes, & on en harponne de gros ; & comme toutes ces manieres de pêcher ſont décrites dans la *premiere Partie*, nous pouvons nous diſpenſer de les détailler ici. Aſſez ſouvent les gros Brochets carreaux ſe débitent au marché par tronçons comme les Saumons ; mais il eſt bon d'être prévenu que ces gros Brochets ſont coriaces quand on les mange au ſortir de l'eau : ils ſont plus délicats quand on les a gardés un ou deux jours.

§. 3. *De l'Apprêt du Brochet dans les Cuiſines.*

Assez ſouvent on fait cuire les Brochets

dans un court-bouillon, qui, comme pour les autres Poiſſons, eſt fait avec de l'eau, un quart de vin blanc ou de vinaigre, un morceau de beurre, des fines herbes, perſil & ciboules, thym, baſilic, quelques feuilles de laurier, &, ſi l'on veut, une gouſſe d'ail, faiſant du tout un bouquet lié avec une ficelle; on y ajoute quelques oignons, des pannets, des carottes avec les aſſaiſonnements ordinaires, du poivre, du ſel & quelques clous.

Quand on a vuidé le Brochet, qu'on lui a arraché les ouies, ayant ſoin d'envelopper ſon doigt d'un linge pour éviter d'être bleſſé par ſes dents, on fait cuire le Poiſſon dans ce court-bouillon ſans lui ôter les écailles, & on le ſert ſur une ſerviette avec du perſil verd; ou bien on ôte les écailles & on le ſert avec une ſauce blanche, dans laquelle on met des câpres & des capucines, avec un peu du court-bouillon qui a ſervi à cuire le Poiſſon.

Les petits Brochetons ſe ſervent auſſi en fricaſſée de poulets: pour cela on les écaille, & on les coupe par tronçons; on les paſſe à la poële avec un morceau de beurre, des fines herbes, des tranches d'oignons, des champignons; puis on les fait cuire à grand feu avec du bouillon & un verre de vin blanc: le tout étant bien aſſaiſonné, on lie la ſauce avec des jaunes d'œufs; &, ſi l'on veut, un peu de crême.

On apprête auſſi les Brochets à la tartare: pour cela étant vuidés & écaillés, on les fait mariner avec de l'huile, du ſel, du gros poivre, des fines herbes, une couple d'échalottes hachées menues; en les tirant de cette marinade, on les pane avec de la mie de pain; on les fait cuire ſur le gril, les arroſant avec ce qui reſte de la marinade, & on les ſert avec une rémolade. On forme auſſi des filets avec des Brochets cuits au court-bouillon, & on les ſert avec différentes ſortes de ſauces.

On met auſſi des tranches de Brochet dans des matelottes. On fait frire les petits Brochetons; mais alors leur chair eſt ſeche, & n'a pas la délicateſſe de la Carpe & de la Tanche.

On prépare auſſi les Brochets au gras; ſi c'eſt en fricandeaux, on les pique de lard coupé menu, & on les paſſe à la caſſerole avec un verre de vin blanc, de bon bouillon, des fines herbes & des aſſaiſonnements convenables, y ajoutant de la rouelle de veau coupée en petits dés, & on paſſe la ſauce par un tamis pour la dégraiſſer; on la met enſuite ſur le feu pour la réduire preſque à rien. Quand elle eſt en cet état, on en dore le fricandeau du côté du lard, ajoutant un peu de coulis à ce qui reſte dans la caſſerole, pour faire une ſauce, ſur laquelle on dreſſe le fricandeau.

On fait auſſi quelquefois cuire les gros Brochets à la broche: quand ils ſont vuidés & écaillés, on les pique, ſi c'eſt en maigre, avec de l'anguille, ſi c'eſt en gras, avec du lard; on les ſaupoudre de ſel & de poivre, & on les attache avec de la ficelle ſur une brochette de bois qu'on lie à la broche. On fait cuire le Brochet; on le couvre de temps en temps avec de la mie de pain, & on l'arroſe d'un peu de beurre, ce qu'on répete à pluſieurs fois, ayant ſoin de mêler avec la chapelure un peu d'aſſaiſonnement. On ſert enſuite ce Brochet ſur une ſauce d'un peu de haut goût, avec un jus de citron ou du verjus.

Gmelin dit qu'en Sibérie, il y a des Pêcheurs qui font ſécher des Brochets au ſoleil.

CHAPITRE DIXIEME.

Corrections & Additions à ce qui a été publié jusqu'à présent sur le Traité des Pêches.

Désirant que mon Ouvrage fût le moins imparfait qu'il seroit possible, j'ai invité tous ceux qui se trouveroient à portée des endroits où l'on pratique les Pêches dont je fais la description, de venir à mon secours pour me mettre en état de remplir mes vues, soit en me faisant appercevoir les fautes qui se seroient glissées dans mon Ouvrage, soit en m'indiquant les omissions que j'aurois faites de choses intéressantes : je dis de choses intéressantes ; car de dessein prémédité j'évite de m'appesantir sur des pratiques minutieuses qui fatigueroient inutilement les Lecteurs.

Mes invitations ont déja produit leur effet, & j'ai eu la satisfaction de faire connoître au Public, dans le corps de l'Ouvrage, ceux qui ont bien voulu s'intéresser à sa perfection, en me fournissant des observations très-utiles.

J'ai mis à la fin de la premiere Section de la seconde Partie, un Mémoire de M. Frammery, Correspondant de l'Académie, & Consul de France en Norwege, dans lequel cet obligeant Correspondant m'a fait part d'une façon de pêcher la Morue dans le Nord avec des filets, qui, depuis quelques années, est préférée à celle aux haims qui y étoit établie anciennement, & que j'avois décrite dans mon Ouvrage.

Je savois qu'on faisoit une pêche considérable de Saumons & de Truites au Pont-de-Cé ; mais j'en ignorois les détails : M. l'Abbé Cotelle, Doyen de Saint Martin d'Angers, a bien voulu me les procurer ; mais comme ils ne me sont parvenus qu'après l'impression de la seconde Section, où je traite de ces Poissons, j'ai été obligé de les y ajouter par forme de Supplément.

A mesure que mon Ouvrage avance, j'ai le plaisir de voir des gens instruits s'intéresser à sa perfection, ce qui me met dans le cas de faire imprimer des Additions ; mais pour les présenter avec ordre, je rapporterai séparément celles qui regardent les différentes Sections qui ont paru jusqu'à présent, même la troisieme que je publie maintenant.

Article Premier.

Corrections qui ont rapport à la premiere Section de la premiere Partie du Traité général des Pêches.

A la premiere Section de la premiere Partie, *page* 20, *ligne* 17 de la ſeconde colonne, où il eſt dit que la maîtreſſe corde a pour chaque piece environ 23 *braſſes* de long, il faut lire 32 *braſſes*.

A la cinquantieme ligne de la même colonne, où il eſt dit que les empiles ſont eſpacées *à une braſſe*, il faut mettre: *à un peu plus de trois quarts de braſſe*; ſans cela une piece de corde de 64 braſſes ne pourroit pas porter 70 empiles, qui ſeroient miſes de braſſe en braſſe.

Sur les Bateaux pêcheurs du Pollet.

J'ai prévenu à l'Article onzieme de la premiere Section de la premiere Partie, où il s'agit des proportions de différents bâtiments qui ſervent pour la pêche, que je ne pouvois donner que des à-peu-près, d'abord parce que je n'avois pu prendre moi-même les dimenſions que de quelques-uns, & que les autres m'avoient été envoyées de différents Ports; & de plus parce que ces dimenſions ſont ſujettes à varier, les Conſtructeurs ne s'aſtreignant pas à ſuivre exactement les mêmes.

M. le Teſtu, Tréſorier des Invalides de la Marine à Dieppe, me marque qu'il eſt arrivé des changements aſſez conſidérables dans la conſtruction des bateaux Polletais, & qu'en conſéquence la diviſion des bateaux pêcheurs de ce Port en *quatre eſpeces*, comme je l'ai marqué *page* 48, de la premiere Section de la premiere Partie, ne ſubſiſte plus; on n'en conſtruit que de *trois eſpeces*, dont M. le Teſtu m'a envoyé les dimenſions. Les grands bateaux nommés *Culronds* ou à queue d'oiſon, dont j'ai parlé paragraphe 12, ſont ſupprimés. On a prétendu qu'ils réſiſtoient moins au coup de mer que les Quenouilles, dont l'arriere eſt à cul-rond ſeulement par le bas, & quarré par en haut; & les bateaux qu'ils ont ſupprimés ſont remplacés par des Quenouilles plus fortes que celles dont ils ſe ſervoient, & qu'ils nomment *grandes Quenouilles*, quoiqu'elles n'euſſent qu'à-peu-près la grandeur des demi-Quenouilles d'aujourd'hui. Quoi qu'il en ſoit, on ne connoît actuellement au Pollet que trois eſpeces de bateaux; ſavoir, les grandes Quenouilles, les demi-Quenouilles, & les Canots ou Batelets. Voici les dimenſions actuellement en uſage, telles que me les a envoyées M. le Teſtu.

Les grandes Quenouilles ont 33 à 36 pieds de quille, 3 pieds 4 à 6 pouces de quête, 4 pieds & demi à 5 pieds d'élancement, 40 pieds 10 pouces à 44 pieds 6 pouces de longueur totale, 14 à 15 pieds de bau, 7 pieds à 7 pieds 6 pouces de plate-varangue, 10 pouces d'acculement, 9 pieds 6 pouces à 10 pieds de bordée, 5 pieds 6 pouces à 6 pieds de creux; la précinte eſt à 3 pieds quelques pouces du vibord; elles ont 4 pieds de façons à l'arriere, & 2 pieds 4 à 8 pouces à l'avant; 2 pieds 6 pouces de rentrée à la liſſe du vibord: le maître-couple eſt à 4 pieds en avant du milieu.

La hauteur de l'étambot eſt de 13 pieds 6 ou 8 pouces; l'étrave s'éleve de 14 pouces au-deſſus du vibord; le bas eſt à cul-rond, & le haut eſt quarré; la largeur eſt de 10 pieds quelques pouces; leur capacité eſt de 25 à 35 tonneaux; le tirant d'eau lege eſt de 6 à 7 pieds, & en charge de 8 pieds 6 pouces. La hauteur du grand mât eſt de 60 pieds; la chûte de la grande voile de 45 pieds, & celle de la voile de hune de 15; la hauteur du mât d'avant qui porte le bourſet, eſt de 31 pieds; la grande vergue a 23 pieds 6 pouces de longueur; celle de hune, ainſi que celle du bourſet, 17 pieds 6 pouces: quelquefois ces bateaux portent des foques à l'avant, & à l'arriere un petit artimon qui n'eſt preſque qu'un bâton de pavillon. Il faut pour toute la voilure 360 à 380 aunes de toile. Ces grandes Quenouilles, outre la pêche aux cordes, font celle du Hareng, & quelques-unes vont au Maquereau.

Voici les dimenſions d'une demi-Quenouille: 25 à 28 pieds de quille, 3 pieds de quête, 4 pieds d'élancement, 35 pieds de longueur totale, 11 pieds 6 pouces de bau, 5 pieds 10 pouces de plate-varangue, 7 pieds 2 pouces de bordée, 4 pieds 6 pouces de creux; la précinte eſt à 2 pieds 4 pouces du vibord; les varangues de l'arriere ont 10 pouces d'aculement, 3 pieds de façons à l'arriere, 2 pieds à l'avant, 2 pieds de rentrée à la liſſe du vibord; le maître-couple eſt à 2 pieds en avant du milieu; la hauteur de l'étambot eſt de 10 pieds 6 pouces; l'étrave s'éleve d'un pied au-deſſus du vibord: ces bâtiments ſont quarrés par le haut, & à cul-rond par le bas; la largeur de l'arriere eſt de 6 pieds 4 pouces, & le tirant d'eau

lege de 4 pieds 6 pouces, & en charge de 5 pieds 6 pouces: leur capacité eſt de 10 à 15 tonneaux. Le grand mât a 48 pieds de longueur; la chûte de la grande voile eſt de 36 pieds; celle de la voile de hune, 12 pieds; le mât d'avant a 25 pieds; la longueur de la grande vergue eſt de 18 pieds, & celle de hune ainſi que du bourſet de 13 pieds. Il faut 200 aunes de toile pour leur voilure. Le ſervice ordinaire de cette demi-Quenouille eſt de faire la pêche aux cordes.

Les Canots ou Batelets ont 16 à 18 pieds de quille, 7 pieds 4 pouces de bau, 20 à 22 pieds de longueur totale. Un bon Matelot, avec cinq à ſix jeunes gens de dix à douze ans, ſuffiſent pour les manœuvrer: ces jeunes gens y font leur apprentiſſage, & ſe forment à monter ſur les grandes Quenouilles. Au reſte ces barquettes ne perdent guere de vue leur Port.

Article Second.

Sur les Bateaux pêcheurs de Dunkerque.

Les Navigateurs de Dunkerque ayant jugé que les dimenſions que j'ai données *premiere Partie, premiere Section, page* 38, d'un bateau pêcheur de Dunkerque, ſous le nom de *Barque longue*, & qu'on nomme plus volontiers *Chaloupe pêcheuſe*, n'étoient pas rigoureuſement exactes, M. d'Anglemont, Commiſſaire général Ordonnateur en ce Port, a bien voulu engager M. Lion, cidevant Capitaine de Navire, & M. Daniel Denis, Conſtructeur, à me donner les dimenſions préciſes d'une Chaloupe pêcheuſe, & celles d'un Dogre. Je vais rapporter ces dimenſions telles que ces MM. les ont fournies à M. d'Anglemont.

On peut prendre une idée de ces Chaloupes pêcheuſes à la premiere Partie, premiere Section, *Pl. XI*, *fig.* 5, qui eſt un Clincart de Saint-Valery, ou à la ſeconde Partie, troiſieme Section, *Pl. VI*, *fig.* 2, nommé *grand bateau*. Il y a à Dunkerque des Chaloupes de différentes grandeurs. Voici celles d'une des plus grandes, qui ſervent à faire trois différentes pêches; ſavoir, au printemps & en été celle du Maquereau; celles du Hareng en autonne, & celles du Poiſſon frais en différentes ſaiſons.

Elles ont 42 à 43 pieds de quille, l'étrave a 4 pieds d'élancement, l'étambot 2 pieds de quête; ainſi leur longueur totale eſt de 48 à 49 pieds: elles ont environ 16 pieds de bau, 10 pieds 6 pouces de bordée au milieu; la varangue a 8 pieds de plat & 7 pouces d'aculement; l'élévation des façons à l'arriere eſt de 4 pieds 6 pouces, & celles de l'avant eſt de 3 pieds 6 pouces: elles ont deux précintes à 10 pouces de diſtance l'une de l'autre; les dalots du pont ſont percés entre-deux.

Elles ont à l'avant un demi-pont qui s'étend depuis l'étrave juſqu'au grand mât, & un autre à l'arriere, qui eſt de moitié plus petit; il s'étend depuis l'étambot juſqu'à la pompe, de ſorte qu'il reſte entre ces deux ponts & au milieu un eſpace de 12 pieds, qui eſt entiérement occupé par des paneaux & des écoutilles.

Quoique la méthode de conſtruire à culquarré ſoit fort ancienne, & qu'elle ait été abandonnée en pluſieurs Ports, les Dunkerquois la préférent aux culs-ronds, parce que l'emménagement en eſt plus facile.

Ces Chaloupes ont un grand mât, & un mât de hune, qui n'eſt pas d'une piece comme on l'a repréſenté dans les figures que j'ai indiquées; mais il paſſe par deux blindes ou colliers de fer, qui tiennent lieu de barre de hune & de chouquet: elles ont auſſi un petit mât de miſaine, dont le pied poſe ſur le pont, tout près de l'étrave, & à l'arriere un petit artimon qui n'eſt, pour ainſi dire, qu'un bâton de pavillon qui porte une petite voile latine qu'on borde ſur un petit boute-hors. Quelques-unes n'ont point ce petit mât, & le foque eſt établi ſur un étai qui eſt amaré au bout de la vergue, & bordé ſur le petit boute-hors dont nous venons de parler, comme on le voit *premiere Partie, premiere Section*, *Pl. XI*, *fig.* 5.

Les Chaloupes avec leſquelles les Pêcheurs font la pêche du Hareng & celle du Poiſſon frais, ſont entiérement ſemblables à celle que nous venons de décrire; mais elles ont un tiers moins de capacité.

§. 1. Dimenſions d'un Dogre dont ſe ſervent les Hollandois & les Dunkerquois, qui eſt repréſenté ſeconde Partie, troiſieme Section, Pl. IV, fig. 1.

Il y en a de différentes forces, depuis 75 juſqu'à 180 tonneaux; ils ſervent, ſuivant leur grandeur, à faire la pêche de la Morue & des Harengs dans les mers d'Iſlande, ou à l'embouchure de la Manche, & ils font quelquefois le cabotage.

Ceux de 100 tonneaux ont 57 pieds 6 pouces de quille, 5 pieds d'élancement, un pied 6 pouces de quête; ainſi leur longueur totale eſt de 64 pieds. Le maître-bau a près de 18 pieds de longueur; la maîtreſſe varangue

à 9 pieds de plat & 8 pouces d'acculement; la bordée au milieu eſt de 12 pieds 6 pouces; la longueur de l'étrave eſt de 15 pieds, celle de l'étambot 17, ce qui fait une tonture de 3 pieds 6 pouces: ils ſont à cul-rond & leurs capacités ſont renflées tant à l'avant qu'à l'arriere: ils ont un pont qui s'étend depuis l'étrave juſqu'à 9 pieds de l'étambot où eſt la chambre du Capitaine & du ſecond; les emménagements varient ſuivant la deſtination de ces bâtiments. Il y a à la plûpart quatre cabanes & la cuiſine. Ils ont tous trois précintes, les dalots ſont entre les deux plus baſſes; ils ont un grand mât avec le mât de hune, qui eſt quelquefois d'une ſeule piece: il y a à l'arriere un petit artimon, & à l'avant un beaupré horizontal: on y ajoute quelquefois un boute-hors pour amarer un étai qui porte un petit foque. Au reſte les grands & les petits ſont tous de même conſtruction, & différent peu dans leur grément.

Article Troisieme.

Diſcuſſion ſur le Poiſſon qu'on nomme Merlan *dans la Méditerranée.*

J'ai donné dans la premiere Section de la ſeconde Partie, *page* 121, une deſcription détaillée du Lieu. Comme il reſſemble à beaucoup d'égards à notre Merlan, il paroiſſoit vraiſemblable que c'étoit ce Poiſſon qu'on nomme *Merlan* dans la Méditerranée; mais par les informations que j'ai faites, j'ai reconnu qu'en Provence on nomme *Merlan* le Merlus dont j'ai parlé *Section I, de la ſeconde Partie, page* 141, quoiqu'il différe beaucoup du vrai Merlan, n'ayant que deux ailerons ſur le dos, au lieu que le vrai Merlan, qui eſt un *Gadus*, en a trois: au reſte, cette queſtion n'eſt pas fort intéreſſante, puiſqu'il ne s'agit que d'une ſubſtitution de nom: néanmoins j'aurai occaſion d'en parler dans la ſuite.

Article Quatrieme.

Sur la Pêche des petits Colins en Norwege, près de Valdrehoue entre Berghen & Drontheim, par M. Frammery, Correſpondant de l'Académie des Sciences de Paris, & Conſul de France en Norwege.

J'ai parlé aſſez amplement du Colin, de ſa pêche & de ſa qualité, *pages* 125 *&* 126, de la premiere Section de cette ſeconde Partie; mais je viens de recevoir un Mémoire très-intéreſſant ſur la pêche de ce Poiſſon, que les Norwégiens nomment *jeunes Seyes*. Je me fais un vrai plaiſir de le publier; c'eſt une reconnoiſſance qui eſt bien dûe à ſon Auteur.

Cette pêche ſe fait à 4, 5 ou 6 lieues des côtes, ſur des bancs qui ſont en très-petit nombre, & qui n'ont pas plus de 50, 60 ou 70 braſſes de longueur, ſur 30 ou 40 de largeur; ils ne ſont recouverts que de 5, 7, 9 braſſes d'eau, quoique la mer qui les environne en ait plus de 40 ou 50 de profondeur; enſorte que ces bancs ſont dans la mer comme des dunes ou des montagnes iſolées.

La Providence ſemble les avoir placés dans ces endroits pour ſervir de retraite à une innombrable quantité de petits Seyes ou jeunes Colins, qui garniſſent ces dunes depuis le pied juſqu'au ſommet, & qui trop jeunes apparemment, pour ſe riſquer dans les abymes profonds de la mer, y trouvent un abri contre la voracité de pluſieurs eſpeces de Poiſſons, dont ces mers ſont remplies, & vraiſemblablement la nourriture qui leur convient.

Ces Seyes ont rarement plus d'un pied & demi ou deux pieds de long; ils ſéjournent ſur ces bancs pendant toute l'année; & malgré la quantité immenſe qu'on en prend journellement, on ne s'apperçoit pas que leur nombre diminue. Tous ſont vuides de laites & d'œufs; il eſt probable que quand ces Poiſſons deviennent plus âgés ils vont s'établir dans des endroits qui leur conviennent mieux, ou pour la nourriture, ou pour ſatisfaire à d'autres beſoins, & qu'ils ſont remplacés par d'autres jeunes Poiſſons de la même eſpece.

C'eſt depuis la Saint-Jean juſqu'à la Saint-Michel, qu'on en fait une pêche plus abondante; pendant toute cette ſaiſon, ils ſe nourriſſent d'un très-petit Hareng, qu'on nomme *Briſling*, & d'une ſorte d'inſecte nommé *Rouge-otte*, en Danois *Rend-otte*, qui ſe trouve en ſi grande quantité ſur les bancs, que la mer en paroît rouge, & qu'en puiſant

avec la main on les prend par milliers ; alors les Seyes ſont gras, charnus, ont de gros foies qui fourniſſent beaucoup d'huile, qu'on eſtime aſſez, ce qui rend cette pêche très-lucrative.

Les Rouge-ottes ſont de petits vers rouges preſqu'imperceptibles, qui ſe trouvent pendant l'été dans toutes les bayes de la côte de Norwege, particuliérement du Sundmeur ; leur forme eſt comme un brin de ſoie fort rouge, qui a à peine 5 à 6 lignes de longueur. Les Pêcheurs qui prennent les Seyes ont aſſuré M. Frammery que ces vers engraiſſoient les Seyes ; mais M. Strom dit, au rapport de M. Von-Alphens, ſavant Danois, que les Seyes ſe nourriſſent de frai de Poiſſon qui eſt auſſi rouge que les Rouge-ottes, & qu'ils s'en engraiſſent ; & il dit que les Rouge-ottes, au lieu d'engraiſſer le Poiſſon, altérent ſa qualité, puiſque les Harengs qui s'en ſont nourris, tombent en pourriture, & ne peuvent être ſalés.

Quoi qu'il en ſoit, après la Saint-Michel, les Briſlings ou petits Harengs diſparoiſſent, ainſi que les Rouge-ottes ; la nourriture devenant plus rare, les Seyes maigriſſent, & vers Noël ils ne ſont plus bons : ils n'ont preſque plus de foie, & les Pêcheurs n'en prennent que quand les mauvais temps les empêchent de faire la pêche du Hareng, de la Morue & du Fletan qui ſe font alors. Le filet *O*, *Pl. XXVIII*, *fig.* 1, dont on ſe ſert pour cette pêche, a, tout monté, 16 braſſes en quarré ; les mailles ont un pouce & quelques lignes d'ouverture : il eſt fait avec du fil un peu plus gros que le fil à voile ordinaire.

Ce filet eſt monté tout autour ſur une corde de la groſſeur du doigt, & de deux côtés ſeulement *O*, *O* : il eſt en outre bordé d'une autre corde plus groſſe, qui dépaſſe les quatre coins du filet d'environ 3 braſſes, ainſi qu'on le voit en *A A A A*. Lorſqu'on le monte, on ſerre les mailles ſur la ralingue, pour que le filet faſſe un fond au milieu d'environ une braſſe & demie de profondeur.

Ce filet, qu'on nomme en Norwege *Nott* ou *Nett*, n'eſt point garni de flottes, ni leſté ; le poids du fil, qui eſt aſſez gros, & celui des cordes qui le bordent, ſuffiſent pour le faire caler.

Il faut pour faire la pêche quatre bateaux ou yolles, que les Norwégiens nomment *Fieurring*, & chacun doit être monté de trois hommes.

Comme les bancs ſur leſquels on fait cette pêche ont peu d'étendue, & qu'ils ſont éloignés de 5 à 6 lieues de la côte, les Pêcheurs ſont obligés d'avoir des marques à terre pour les reconnoître & y établir leur pêche.

Lorſqu'ils ſont rendus ſur un banc, il faut s'y maintenir malgré les courants & les vents ; pour cela les Pêcheurs mouillent au milieu de ces bancs une ancre, à l'orin de laquelle eſt une bouée *B*, qui leur ſert de ſignal pour diriger leur pêche.

Les Pêcheurs une fois rendus avec leurs bateaux au lieu de leur pêche, chaque bateau prend une des cordes qui ſont aux angles du filet qu'ils jettent à l'eau, puis chacun file la corde qu'ils ont dans leur bateau ; s'ils ſont ſur un banc où il y ait 7 braſſes d'eau, ils filent 20 braſſes de cordage ; s'il y a 9 braſſes d'eau, ils en filent 30 ; c'eſt-à-dire, que la diſtance du bateau au filet, doit être de 30 braſſes. Lorſqu'ils ont mis à l'eau la quantité de braſſes de corde qu'ils jugent convenable, ils ſe ſervent de leurs rames pour s'éloigner les uns des autres, afin de déployer le filet qu'ils placent à 20 braſſes de la bouée ſi le courant eſt foible, & à 30 ou 40 braſſes s'il eſt rapide.

Quand cette diſpoſition eſt faite, les deux bateaux *C*, *C*, les plus éloignés de la bouée rament mollement, & ſeulement ce qu'il faut pour ſe rendre lentement près de la bouée : les deux bateaux *D*, *D*, eſſayent, en ramant, d'entretenir le filet développé & à la profondeur qu'il doit avoir dans l'eau, réglant leur marche ſur celle des bateaux *C*, *C*. Lorſqu'ils ſont parvenus en cet ordre auprès de la bouée, un homme de chaque bateau quitte ſon aviron, ſaiſit la corde qui répond à un des angles du filet, & hale deſſus ; mais pour que le bateau ne s'approche pas trop promptement, les deux autres hommes qui ſont dans chaque bateau rament convenablement pour amener le filet à la ſurface de l'eau, & s'approcher peu-à-peu du filet.

Lorſque chacun qui hale ſur les cordes les a amenées à leur bord, ils ſaiſiſſent le filet par les côtés *E*, *E*, qui ſont garnis de la double corde, de ſorte qu'il y a deux bateaux à chacun de ces côtés *E*, *E* ; alors une partie des Pêcheurs halent leur filet dans leurs bateaux, tandis que leurs camarades prennent le Poiſſon qui eſt dans ce ſac du filet avec des manets, qu'ils ont embarqués à cet effet.

Pendant cette opération, les bateaux dérivent & s'éloignent des bancs quelquefois d'une demi-lieue ; d'autres Pêcheurs profitent de ce temps pour prendre le même poſte & y faire pareillement la pêche du Seye.

Il faut obſerver, lorſqu'on s'éloigne de la bouée pour laiſſer le poſte libre à d'autres Pêcheurs, de ramer toujours contre le courant ; s'il vient du Nord, c'eſt au Nord qu'il faut ſe porter, & pareillement ſe porter au Sud ſi le courant en vient, afin que quand on veut jetter de nouveau le filet, on puiſſe ſe rendre aiſément près de la bouée, ſe laiſſant entraîner lentement par le courant.

Il eſt bon d'être prévenu que cette pêche eſt toujours plus abondante le ſoir, après le

ſoleil

ſoleil couché, que pendant le jour, & que le Poiſſon ſe diſperſe de côté & d'autres lorſqu'il y a peu de courant; au lieu qu'il ſe raſſemble en grand nombre ſur les bancs, lorſque le courant eſt rapide; de ſorte que dans cette circonſtance on a quelquefois pris plus de 4000 Seyes d'un ſeul coup de filet.

Il y a ſouvent dans la bonne ſaiſon 2 & 300 bateaux qui pêchent journellement ſur ces bancs, & ſur un banc il ne peut s'établir tout au plus que deux à trois filets enſemble: ceux-là ſont ſuivis par d'autres, qui le ſont à leur tour par ceux qui reviennent pour recommencer leur pêche: ils s'empreſſent à force de rames, de s'emparer du poſte; l'activité & l'émulation qui regnent entre ces Pêcheurs, forment un ſpectacle amuſant dont M. Frammery a été témoin; & ce qui pourra ſervir à faire connoître le caractere paiſible des Pêcheurs Norwégiens, c'eſt qu'étant impoſſible que tant de bateaux qui s'empreſſent de pêcher ſur un même terrein, & de ſi peu d'étendue, ne ſe cauſent mutuellement quelques dommages, ſur-tout dans leurs filets, cependant il eſt à naître, dit M. Frammery, que ces inconvénients, qui arrivent fréquemment, ayent occaſionné du trouble; même dans les circonſtances fâcheuſes, ils s'empreſſent de ſe prêter mutuellement ſecours pour ſe tirer d'embarras.

En été, où il n'y a point de nuits dans le pays, cette pêche ſe fait continuellement; en automne, qu'il commence à y avoir de la nuit, les Pêcheurs reſtent tranquillement mouillés auprès de leur bouée pendant deux ou trois heures, en attendant le commencement du jour; mais en hiver, ils ſe rendent à terre tous les ſoirs, & partent le lendemain trois heures avant le jour, pour y être rendus lorſqu'il commence à paroître.

Tous ces Colins ſe ſéchent au vent, & leur préparation ne differe en rien de celle du Stockfish de la qualité du Rondfish, dont nous avons parlé à la premiere Section; *pages* 110 *&* 111.

On donne à ce Poiſſon, en Norwege, divers noms, ſuivant la grandeur où il eſt parvenu; depuis 3 pouces juſqu'à 6, ils le nomment *Morte*; depuis 6 pouces juſqu'à 13 & 14, ils l'appellent *Pâle*: Paſſé cette grandeur, ce ſont de *petites Seyes*, juſqu'à ce qu'il ſoit laité & œuvé; alors on le regarde comme des *Seyes parfaites*. Quand ils ont acquis toute leur grandeur, ce ſont de *grandes Seyes*. Ce Poiſſon ſe trouve en abondance ſur toute la côte de Norwege; ces mers en fourmillent; les eaux étant extrêment claires, on en apperçoit un nombre prodigieux.

Les petits, qu'on appelle *Morte*, ſe tiennent ordinairement près du rivage; & dans les mois de Juillet & d'Août, on les prend avec des manets, dans leſquels on les attire en nombre avec des appâts, qui ſont ordinairement des Moules ou des Cruſtacées.

On en conſomme de frais qui ſont un bon manger; on en ſale auſſi comme le Hareng; mais ils ſont peu eſtimés, & on les donne à vil prix: on préfere ceux qui ſont ſéchés en *Rondfish*. M. Frammery dit que la deſcription que j'ai donnée du Colin à la *ſeconde Partie, premiere Section*, Chapitre II, *pages* 125 *&* 126, eſt des plus exactes, & tous les Pêcheurs en voyant la figure que nous en avons donnée *Pl. XXI, fig.* 1, s'écrioient: *voilà notre Seye!*

Les mêmes Pêcheurs ont reconnu au deſſin du Merlu barbu *Pl. XXV*, le Poiſſon qu'ils nomment *Brome*; & au deſſin de la Lingue qui eſt ſur la même Planche, le Poiſſon qui eſt nommé *Lange*, qui en François veut dire *Langue*.

La pêche que M. Frammery vient de décrire, a quelques rapports à celle que nous avons repréſentée à la *troiſieme Section de la ſeconde Partie, Pl. XX, fig.* 3, pour la pêche des Anchois à la Riſſole.

Article Cinquieme.

Sur la Pêche des Morues, Flétans, & autres Poiſſons, en Norwege, dans la Province de Finmarck.

A la premiere Section de la ſeconde Partie, j'ai parlé de la Pêche de la Morue au Nord, & particuliérement à Helygeland, à Itland, Hetland ou Schetland, aux Orcades & en Iſlande, *pages* 115 & 116; en Norwege, *pag.* 117, & par addition ſur le Mémoire que j'ai reçu de M. Frammery, j'ai détaillé une Pêche de la Morue, qui ſe fait en Norwege dans la contrée de Sundmeur, avec des filets, *page* 175; enfin j'ai cité quelque choſe de la Pêche de la Morue par les

Ruſſes à l'arriere du Cap Candenos, par ceux qui ſont établis ſur les côtes de la Mer Blanche ; mais la plus gran de Pêche ſe fait à Kola, près de la mer de la Laponie Moſcovite. Lorſqu'ils s'établiſſent dans la baye de Kola, qui eſt très-poiſſonneuſe, ils pêchent le long des côtes avec des petites Saines, & avec des Haims quand ils s'éloignent de deux ou trois lieues de la côte, *page* 118.

Enfin j'ai expliqué la préparation des Morues par les Naturels du pays ; comment ils font les différents apprêts de Stockfish, du Rondfish, de Klippfish, de Flackfish, de Rothſchair, du Hengfish ou Shellfish, & de l'Abberdahn, & tous ces détails ſe trouvent depuis la *page* 109 juſqu'à la *page* 113.

Depuis l'impreſſion de cette Section, j'ai reçu de M. Frammery des détails intéreſſants ſur une pêche aſſez conſidérable que les Négociants d'Archangel & de Kola entreprennent, auxquels il ſe joint des Payſans Ruſſes qui la font pour leur compte : ceux-ci s'aſſocient ordinairement trois ou quatre bateaux qui ſe prêtent mutuellement tous les ſecours dont ils peuvent avoir beſoin ; ils font l'armement à frais communs, & ils partagent le profit entre eux.

Cette Pêche occupe actuellement 6 à 800 bateaux du Port de 5 à 6 tonneaux, qui ſont montés chacun par quatre ou ſix hommes. Quand on en prend à loyer, on leur donne, y compris les avances, depuis 18 juſqu'à 35 roubles, c'eſt-à-dire, depuis 80 juſqu'à 135 livres de notre monnoie, pour tout le remps de la Pêche. Il y en a qui amenent avec eux leurs femmes, qui, en ce cas, vont à la pêche & font le ſervice d'un matelot.

§. 1. *Deſcription ſommaire des Bateaux Pêcheurs Norwégiens ; & de leurs Uſtenſiles de pêche.*

Ces Bateaux, *Pl. XXIX*, *fig.* 2, ont 27, 30 & juſqu'à 34 pieds de longueur, & 7 à 8 pieds de largeur ; ils portent 4 ou 6 avirons ; les bordages ſont de ſapin, épais au moins de 2 pouces ; ils ont 7 à 8 pouces de largeur ; le fond en eſt tout plat, & ſouvent on les appelle *Prames* ; au lieu de genoux, ce ſont des bordages qui s'inclinant en-dehors, augmentent la largeur des bateaux ; & ſur les bordages inclinés on forme les côtés des bateaux avec des bordages qui s'élevent perpendiculairement : ces bordages, non plus que les membres, ne ſont aſſemblés ni par des clous ni même par des chevilles de bois, mais ils ſont, pour ainſi dire, couſus avec des harts de chêne, qui ſont tordues ſur elles-mêmes, pour les rendre ployantes. On fait donc aux bords des bordages des trous pour recevoir ces harts, dont l'épaiſſeur eſt reçue dans des entailles, de ſorte qu'elles ſont arraſées de toute leur épaiſſeur, ce qui les tient à couvert des frottements qui pourroient les endommager. Ces coutures, ainſi que les bordages, ſont couverts de gaudron. Ces bateaux, qu'on nomme à Finmark & en Ruſſie, *Schuts* ou *Schutes*, ont les façons de l'arriere pareilles à celles de l'avant ; & quoiqu'il n'entre dans leur conſtruction ni clous ni chevilles, ils ſont très-ſolides & naviguent bien, ſur-tout à l'aviron, dont les Pêcheurs Ruſſes font grand uſage ; car ils entreprennent quelquefois des routes de 150 lieues, pendant leſquelles ils ſe ſervent preſque toujours de leurs avirons. M. Frammery ajoute qu'ils réſiſtent très-bien à la groſſe mer, ce qui paroît ſurprenant, vu la forme de leur carene ; leur grément conſiſte en un ſeul mât *A B*, qu'on abat lorſqu'on eſt en pêche ; ils portent une ſeule voile quarrée, qui eſt encapelée en-haut ſur la vergue *C D*, & en-bas ſur une fauſſe vergue *E F*, ſur laquelle ils prennent des ris : au lieu de balancine, ils ont une eſpece d'eſpar qui répond d'un bout à un collier de corde *G*, qui embraſſe le mât, & de l'autre à l'extrêmité *D*, d'un des bras de la vergue.

Les avirons, *fig.* 3, ſont de ſapin, qu'on

choisit sans nœuds, de la meilleure qualité ; ils ont 24 à 26 pieds de longueur : en *A*, est une manuelle ou poignée, par laquelle les Pêcheurs la saisissent ; on fait ensuite un renflement *B*, plus ou moins gros, pour que la partie *A E* de l'aviron soit en équilibre avec la partie *E D*.

Les bateaux partent pour se rendre au lieu de leur pêche, les uns plutôt, les autres plus tard, suivant qu'ils en sont plus ou moins éloignés ; mais communément c'est par flotilles de 50 bateaux. Ceux de Kola partent dans le courant de Février ; ils courent peu de risques dans ces voyages, parce que la mer ne gele point dans ces parages, & le temps est infiniment moins rude qu'on ne le croiroit dans cette saison & à cette latitude.

Communément ceux d'Archangel partent vers la fin de Mars, & quelquefois plus tard, suivant le temps où la mer Blanche est libre de glaces.

Si les uns ou les autres sont pris de mauvais temps, ils se retirent dans des anses qui se rencontrent fréquemment à ces côtes. Indépendamment des bateaux de pêche dont nous venons de parler, les Intéressés à la pêche fretent plusieurs vaisseaux depuis 30 jusqu'à 60 tonneaux.

Ces bâtiments, qu'on nomme *Prames*, sont à fond plat ; ils ont trois mâts, trois voiles quarrées, point de hunier ni de foque ; ils se chargent des provisions de bouche, pour les hommes de l'équipage, pendant 6 à 7 mois ; en outre ils prennent du sel, des barriques, de la terre glaise pour faire des fours, du bois pour faire les cabanes & les magasins, ainsi que les hialder ou gialder, pareils à celui qui est représenté *premiere Section*, *Pl. XIX*, *fig.* 3.

Le départ de ces vaisseaux sur lesquels sont montés les Intéressés, & les Ouvriers qui portent les matériaux, précéde toujours un peu celui des barques, afin d'avoir le temps de commencer les établissements nécessaires, tant pour la pêche que pour la préparation du Poisson ; & les Pêcheurs qui arrivent les premiers, aident à les construire.

On place les magasins au bord de la mer, dans des anses de facile accès, où l'on puisse tirer à terre les bateaux lorsqu'on ne pêche pas ; & on a aussi grande attention à ne pas incommoder les gens du pays. Les Economes qui veillent à ces pêches, y ont leur logement : on y renferme les vivres, & on y prépare le Poisson.

A l'égard des équipages, chacun construit sa cabane suivant son goût & ses facultés ; les Payſans Russes qui pêchent pour leur compte, les font avec la pierre & la terre qu'ils trouvent sur le lieu.

La plûpart des Russes qui sont en compagnie, font les magasins avec des planches ; ceux qui sont les plus riches, & ce n'est pas le plus grand nombre, les construisent comme on le voit *fig.* 6 ; pour cela ils se servent de pieces de bois quarrées de 4 pouces d'épaisseur, sur 6 de longueur ; celles *C*, *C*, qui forment le bas du bâtiment, sont plus fortes que les autres, & on les pose ou sur le rocher ou sur une assise de pierre 6, 6 ; les autres sont tout simplement posées les unes sur les autres, & aux angles elles sont assemblées à mi-bois, ou en quelque façon à queue d'aronde, comme on le voit figures 4 & 5 : les pans *D*, *fig.* 6, ont environ 7 pieds de hauteur ; les pignons *E*, sont construits de même ; & à la pointe *G*, on pose une forte piece de bois *H* qui est toute d'une piece : elle forme le faîte, ainsi que les filieres *F*, qu'on assemble avec les pieces *E*, qui forment les pignons ; on pose sur le faîte *H*, & les filieres *F*, des chevrons *K*, & l'entre-deux est rempli par des planches *I*, chevillées sur les filieres *F*.

Les Russes construisent ces bâtiments chez eux, & ils les démolissent, pour les embarquer, ce qui n'est pas difficile, puisqu'ils sont faits de pieces de bois quarrées, posées les unes sur les autres, & simplement assemblées par les bouts, comme nous l'avons dit ; mais avant de les démolir, ils tracent aux endroits *M* & *L*, les ouvertures que doivent avoir la porte & les fenêtres ; & à mesure qu'ils démolissent, ils coupent à la scie les pieces de bois *K*, qui se rencontrent vis-à-vis le tracé, ce qui forme les bayes : la porte *R* est faite avec des planches & un chardonnet *T*, au bout duquel sont des tourillons *S*, qui entrent dans des bourdonnieres : ces portes sont tenues fermées par un loqueton de bois *X*, qui tombe dans un piton *O*. Ces bâtiments très-simples qui ont été construits à Kola, sont mis en place en deux jours au plus, & ils donnent une idée de la bâtisse en usage dans le Nord.

Les Pêcheurs commencent par construire des fours pour cuire leur pain ; ils entendent fort bien cette construction.

Au reste quand la pêche est finie, on démolit tous ces établissements, & on embarque les matériaux pour les emporter.

Les Russes, pendant tout le temps de la pêche, sont contenus par une police exacte & sévere. A la mer, les équipages obéissent aux Maîtres de leurs bateaux : à terre, il y a dans les principaux magasins un Econome qui commande un nombre plus ou moins grand de bateaux, qui lui livrent leur pêche, & il porte la plus grande attention à la préparation du Poisson ; il veille à l'entretien des ustensiles, & charge chacun des fonctions auxquelles il le juge propre.

Ces Economes sont subordonnés à trois Directeurs, qui exercent une police générale avec équité & sévérité, de sorte qu'aucun habitant du pays n'ait lieu de se plaindre

de plus, il y a des ſoldats Ruſſes diſtribués en pluſieurs endroits, principalement auprès des lieux où l'on fait la pêche, & ces troupes, qui ſont ſous la conduite d'un Officier, contribuent à maintenir le bon ordre.

Chaque ſemaine les vivres ſont diſtribués par un Econome à chaque Maître de bateau; ils conſiſtent en farine d'avoine & de ſeigle, avec du gruau d'orge, ce qui fait la baſe de leur nourriture: ils n'ont de viande que celle qu'ils apportent, & c'eſt en petite quantité; mais ils uſent de Poiſſon, ſur-tout de celui dont ils ne font point de ſalaiſons.

La proviſion pour chaque homme, & pour tout le temps de la pêche, eſt réglée à 320 livres, poids de marc, de farine de ſeigle pour faire du pain, 25 livres de gruau & 160 livres de farine d'avoine.

Ceux qui pêchent pour leur compte, ſont ſujets à la police comme les autres; mais du reſte ils ſe logent & ſe nourriſſent comme il leur plaît; les uns vendent leur Poiſſon aux Econome, d'autres le préparent eux-mêmes.

Il y en a qui pêchent avec une ligne ſimple, au bout de laquelle eſt un haim proportionné à la groſſeur du Poiſſon qu'on prend dans chaque ſaiſon & en chaque parage. Nous avons repréſenté cette pêche, *ſeconde Partie, premiere Section, Pl. XIX, fig.* 1.

D'autres pêchent avec des cordes de fond, les unes plus groſſes que les autres, qui portent des lignes latérales à 7 ou 8 pieds de diſtance les unes des autres, à-peu-près comme nous l'avons repréſenté *premiere Partie, premiere Section, Pl. XX, fig.* 2, ou *ſeconde Partie, ſeconde Section, Pl. XIII, fig.* 1 & 3, excepté 1°. que pour le Saumon, à l'endroit cité, on ſoutient la corde entre deux eaux, au lieu que les Ruſſes la tendent ſouvent par fond; 2°. que la cabliere *A*, ainſi que la bouée ou ſignal *D*, ſont différents de ce qui eſt repréſenté *fig.* 7 & 8, *Pl. XXIX.*

Au reſte la diſpoſition des lignes ſur la corde eſt ſemblable. Les cablieres, *fig.* 7, ſervent pareillement à aſſujétir la teſſure en un lieu, & les bouées ou les ſignaux, *fig.* 8, à la retrouver & à faire appercevoir ſa poſition à la mer; malgré cela les Pêcheurs Ruſſes, pour la trouver plus aiſément, prennent des ſignaux à terre. Toutes les cordes ſont paſſées, comme les nôtres, au tan.

Chacun ſe pourvoit de deux cordes, pour en mouiller une quand ils levent l'autre.

Les Ruſſes ont coutume d'amorcer leurs haims avec de gros vers, que les Mouſſes leur fourniſſent; & à leur défaut, ils emploient les entrailles des Poiſſons dont ils ne font point de ſalaiſons. Comme les Pêcheurs s'établiſſent quelquefois à 5 ou 6 lieues de la côte, ils pouroient être ſurpris de mauvais temps qui les empêcheroient de regagner la terre, ce qui les engage à embarquer un compas & quelques vivres; aſſez ſouvent ils mettent leurs cordes à l'eau le matin, & ils viennent les relever 24 heures après; & auſſi-tôt ils en mouillent une autre; ainſi il y a toujours une ligne à la mer; mais ſi-tôt qu'ils ont relevé leur corde, ils eſſayent, à force de rames & de voiles, de regagner la terre pour livrer leur Poiſſon à leur Econome. Comme ils mettent leurs cordes à l'eau, & qu'ils la relevent ainſi que le font nos Pêcheurs, je n'ai rien à ajouter à ce que j'en ai dit à la premiere Section de la premiere Partie; & l'on voit, *ſeconde Section de la ſeconde Partie, Pl. XIII, fig.* 3, comment ils s'aident d'un croc pour amener à bord les très-gros Poiſſons; & ſi-tôt qu'ils ſont dans le bateau, on leur coupe la gorge pour leur faire rendre leur ſang, & empêcher qu'ils n'incommodent les Pêcheurs par les grands mouvements qu'ils ſe donnent.

Les Pêcheurs étant rendus à terre, après avoir livré leur Poiſſon, étendent leurs cordes ſur des rochers pour les faire ſécher; les uns amorcent les haims avant de s'embarquer; d'autres croyent qu'il eſt mieux de ne les amorcer qu'au moment qu'on les met à l'eau, & on ne peut s'empêcher d'être ſurpris du peu de temps qu'ils mettent à amorcer 1500 ou 2000 haims.

Quand le Poiſſon eſt livré au magaſin, l'Econome qui y préſide, donne toute ſon attention à ce qu'il ſoit bien préparé. Ils ſalent en verd une grande partie de leur Morue; ils la tranchent à plat comme les Flamands & les Hollandois, emportant la plus grande partie de la groſſe arête; le Trancheur en retire les inteſtins, & il conſerve la veſſie pneumatique & le foie. La Morue étant tranchée, il la poſe ſur la table, la chair en en haut, qu'un Matelot ratiſſe pour enlever le péritoine qui couvre toute la capacité de l'abdomen, & le plus qu'il peut du ſang qui reſte attaché à la chair; enſuite il la lave à pluſieurs repriſes, pour qu'il n'y reſte pas la moindre apparence de ſang: on la ſale à plat dans des caiſſes ſemblables à celle *A, fig.* 3, *Pl. XIX, Section premiere de la ſeconde Partie.* Quand elles ont pris ſel, & rendu leurs eaux, on les met en tas dans les magaſins avec un peu de ſel; & quand les magaſins ſe trouvent trop embarraſſés, on en embarque dans les bâtiments qui ont apporté les uſtenſiles de pêche ou dans d'autres à-peu-près pareils, dont on paie le fret.

Je crois m'être aſſez étendu dans la premiere Partie de la ſeconde Section, depuis la *page* 109 juſqu'à la *page* 113, ſur la façon de deſſécher les Morues ou en les pendant à des perches, ſoit à l'air, ſoit dans les hialder, pour faire ce qu'on nomme *Heng-fish*, ainſi que celui qu'on ſéche ſur des rochers qu'on nomme *Klipp-fish*; *Heng-fish*

veut

veut dire Poiſſon ſuſpendu, & *Klippefish*, Poiſſon de roche, parce qu'on les féche ſur les rochers; mais les Ruſſes préparent la plus grande partie de leur Poiſſon en vert: ils en féchent peu, parce qu'il leur faudroit trop de temps pour leur donner les préparations, & qu'ils veulent retourner chez eux; car il faut quelquefois plus de ſix ſemaines pour deſſécher ces Poiſſons dans les hialder.

Nous avons repréſenté, *Pl. XIX de la premiere Section de la ſeconde Partie*, un hialder, ainſi que les perches où l'on pend les Poiſſons à l'air; nous ferons ſeulement remarquer que les Ruſſes en ſuſpendant les Poiſſons, mettent les queues en en-bas, & le gros des chairs en en-haut, ce qui peut être avantageux pour le deſſéchement: on voit auſſi ſur cette Planche comment on en étend ſur des rochers ou ſur des vigneaux.

A meſure que les Poiſſons ont pris un degré de ſéchereſſe convenable, on les met en piles ou meules de 4 pieds de haut, où ils reſtent à l'air ſeulement couverts de quelques mauvaiſes planches qu'on charge de pierres.

Les reſtes étant abandonnés aux équipages, ils apportent beaucoup de ſoin à les deſſécher ſur les rochers, ſans leur donner aucun ſel. Les noues, qui tournent auſſi au profit des équipages, ſont nettoyées avec beaucoup de ſoin de leur membrane; enſuite ils les enfilent pour les pendre, les font ſécher & les emportent dans leur pays, pour en faire de la colle de Poiſſon.

Je crois néanmoins que c'eſt l'Eſturgeon qui fournit la plus grande quantité de colle, & la plus belle. Ils mettent à part, comme nous l'avons dit, tous les foies des Poiſſons qu'ils prennent; ils les laiſſent fondre en huile dans des vaſes de bois, & ils mettent ce qui n'a pas fondu dans des chaudieres de cuivre ſur un feu modéré, remuant continuellement avec un bâton. On retire auſſi une huile moins parfaite, qu'ils mettent néanmoins avec l'autre, & qu'ils entonnent dans des fûts de chêne: ils en remportent peu par comparaiſon à la quantité de Poiſſon qu'ils prennent, non-ſeulement parce que dans la ſaiſon où ils pêchent, les foies ne ſont pas gros, mais encore parce qu'ils en conſomment beaucoup dans leurs aliments.

A la mi-Septembre, la pêche ceſſe entiérement; on démonte alors les magaſins, les cabanes, les hialder, les fours, on embarque tous les matériaux avec les lignes, & on met à la voile pour Kola ou Archangel; mais comme le débit du Poiſſon ſe fait principalement à Archangel, ceux de Kola, après avoir déchargé leurs uſtenſiles de pêche & une partie de leur Poiſſon, ſe rendent à Archangel pour faire la vente du reſte. Les bateaux pêcheurs ſuivent ceux de tranſport, de ſorte qu'à la fin de Septembre il n'en reſte plus à Finmarck.

Tous les Poiſſons qui arrivent à Archangel ſont mis en magaſin les uns ſur les autres, ſans y ajouter de ſel; & ils y reſtent juſqu'en Novembre & Décembre, qu'on les charge ſur des traîneaux recouverts d'une ſimple natte, pour les tranſporter à Péterſbourg, à Moſcou & dans le reſte de l'Empire.

La Cour protege beaucoup cette pêche, & pour cela, 1°, tant que les Matelots y ſont employés, ils ſont diſpenſés de monter les vaiſſeaux de l'Empire; 2°, les bateaux Pêcheurs ſont exempts de tous droits d'entrées à Archangel & dans tout l'Empire, ainſi que les marchandiſes de retour; enfin les ſels ſont francs de tous droits.

Les vivres qu'apportent les Ruſſes, ſe réduiſent à de la farine de ſeigle, avec laquelle ils font eux-mêmes de bon pain; de la farine d'avoine, dont ils font une bouillie très-épaiſſe comme le far des Bretons: ils font au milieu un trou dans lequel ils verſent de l'huile de Poiſſon, & chaque homme en prenant une cuillerée de bouillie, la trempe dans cette huile avant de la porter à la bouche; de temps en temps ils ſubſtituent à cette bouillie du gruau d'orge: pour l'apprêter, ils le mettent dans une chaudiere avec médiocrement d'eau; ils le tiennent pendant environ 3 heures ſur un feu modéré ſans le remuer: quand l'eau eſt conſommée, que le gruau eſt cuit, & qu'il eſt devenu fort épais, ils la mangent avec de l'huile comme la bouillie d'avoine; ou bien ayant verſé l'huile ſur le gruau, on remue juſqu'à ce que l'huile ſoit bien mêlée avec le gruau. Ils mangent auſſi des Poiſſons qu'ils ne ſalent point, des foies qu'ils font griller, & dont ils retirent l'huile pour aſſaiſonner leurs mets, & même des œufs de Poiſſons, qu'ils pilent & qu'ils étendent ſur leur pain avec du ſel, dont ils font un grand uſage.

A l'égard de leur boiſſon, voici comme ils la préparent: ils ont une grande chaudiere de cuivre qu'ils rempliſſent d'eau, & ſous laquelle ils entretiennent bon feu; lorſque l'eau bout, on y jette peu-à-peu de la farine d'avoine qu'on a fait griller avant de la moudre, & à meſure qu'on la jette, on remue l'eau avec un bâton, pour qu'elle ſe mêle bien avec l'eau: on met environ 15 à 18 livres de farine, ſur 15 à 20 veltes d'eau; on entretient le bouillon pendant 2 à 3 heures, remuant preſque continuellement avec le bâton; enſuite on couvre la chaudiere avec une couverture de laine; à meſure que la liqueur ſe réfroidit, le ſon, & ce qui ne s'eſt pas mêlé avec l'eau, ſe précipite au fond. Au bout d'un ou deux jours, on entonne la liqueur dans des futailles: elle

jette une légere écume, & devient un peu aigre; en cet état les Ruſſes en font leur boiſſon.

L'habillement des Pêcheurs Ruſſes conſiſte en un gillet de tricot qui croiſe ſur le devant, une eſpece de froc de peau de mouton, qui deſcend juſqu'à mi-jambe, des culottes à grands canons qui deſcendent de même, des bottines de Chien-marin qui montent quelquefois au-deſſus du genouil, & des bonnets à la Hollandoiſe; enfin des ceintures d'une ſorte d'étamine qui font pluſieurs tours autour du corps.

On voit que les Ruſſes font un grand uſage de l'huile de Poiſſon; il n'en eſt pas de même des Norwégiens: ils la conſervent pour la vendre; & quoique leurs pâturages ne ſoient pas excellents, ils ont ſuffiſamment de laitage pour ſe paſſer d'huile.

Les habitants de Finmarck étant, pour ainſi dire, eſclaves d'une Compagnie Danoiſe, à qui appartient la pêche, ne prennent aucune part à celle que font les Ruſſes. Ces pauvres habitants ſont reſtreints à la pêche du printemps, qui conſiſte aux Morues, aux Seyes & aux Lingues; & ils font cette pêche, comme on l'a dit, avec leurs petites yolles. Les Ruſſes qui ont pour principal objet la pêche des Flétans, dont nous parlerons ailleurs, ne viennent à ces côtes que l'Eté.

Article Sixieme.

Corrections & Additions qui ont rapport à la ſeconde Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches, dans laquelle il s'agit des Saumons & des Truites, &c.

§. 1. *Corrections.*

A la *page* 187, j'ai dit que les petits Saumons ſont communs à Saint-Etienne-en-Forez, & qu'on en prend de gros à Saint-Chaumont.

Un de mes Correſpondants m'a fait remarquer que cette phraſe ſembleroit indiquer que la Loire paſſe dans ces deux villes; je ne l'ai jamais penſé, puiſque dans les notices Géographiques qui ſont à la fin de cette Section, il eſt dit que Saint-Chaumont eſt ſur le confluent du Gier & du Janon. Et à l'article *Furand*, il eſt dit que cette riviere paſſe à Saint-Etienne: je n'ai donc point penſé que ces deux villes fuſſent ſur la Loire. Mais de ce que j'ai mangé des Saumons dans ces deux villes, j'ai cru pouvoir en inférer que ſi l'on n'en pêche point dans les deux petites rivieres que je viens de nommer, on les apporte de la Loire, qui eſt peu éloignée de ces deux villes.

D'où j'ai pu conclure que les Saumons remontent la Loire juſqu'à l'embouchure du Gier dans cette riviere.

Il eſt certain que les avaloires de Vochel & de Saint-Rambert, qui ſont au-deſſus de Roanne, arrêtent beaucoup de Saumons, ce qui fait qu'il en entre peu dans les petites rivieres qui ſont au-deſſus.

J'avoue néanmoins que j'aurois dû m'expliquer plus clairement, & je ſuis obligé à celui qui me l'a fait appercevoir.

Quelques Auteurs prétendent qu'il ne ſe trouve de Saumons que dans l'Océan; cependant on en pêche dans la mer Caſpienne, même dans le Volga & les rivieres qui y affluent; & on aſſure qu'on y en prend de rouges & de blancs, dont la chair a un goût plus délicat que ceux de l'Océan.

A la *page* 219, *ligne* 55, *premiere colonne*, au-deſſous: *liſez*, au-deſſus.

§. 2. *Omiſſions.*

J'Avois bien entendu parler en Provence de l'*Argentine* ou *Peis-argent*; mais comme il y a bien des Poiſſons qui ont leurs écailles argentées, je ſoupçonnois qu'on avoit donné le nom d'*Argentine* à pluſieurs eſpeces de Poiſſons; effectivement le *Trachurus*, que Bélon appelle *Argentine*, eſt très-différent du *Sphyræna*, ſorte de Spret dont parle Rondelet, que quelques-uns appellent *Argentine* ou *Peis-argent*. Ces incertitudes m'empêchoient de parler de l'*Argentine*; mais M. Poujet, Lieutenant général de l'Amirauté de Cette, m'a mis en état d'en dire quelque choſe.

M. Poujet me marque donc qu'on prend en Languedoc un petit Poiſſon que pluſieurs Auteurs nomment *Argentine*, & le vulgaire *Peis-argent*; ce Poiſſon a environ 6 pouces de longueur: il eſt très-remarquable par ſa blancheur & ſa tranſparence: il a de chaque côté du corps une raie argentée très-brillante, qui s'étend depuis le derriere des ouies juſqu'à l'aileron de la queue, & les opercules des ouies paroiſſent être d'argent bruni. M. Poujet accorde à Rondelet, que le péritoine & les inteſtins ſont noirs; mais il dit que la veſſie pneumatique, qui eſt longue, a la couleur & l'éclat de l'argent: il doit être compris dans la famille des Saumons & des Truites; car il a, ainſi que ces Poiſſons & l'Eperlan, un petit appendice muqueux entre l'aileron du dos & celui de la queue: ce faux aileron ne ſe voit pas ſur la figure de Rondelet, & le Deſſinateur a marqué ſur les opercules, comme trois barbillons de cha-

que côté ; M. Poujet assure qu'il n'en a jamais apperçu: en le plaçant entre la lumiere & l'œil, on voit que sa chair est très-transparente ; je ne crois pas qu'il ait d'écailles.

Quoique la chair de ce Poisson ne soit pas délicate, il se corrompt aisément, & il ne souffre pas le transport. M. Poujet a eu peine à s'en procurer d'assez bien conservés pour les décrire.

La forme de la tête de l'argentine, est différente de celle de l'Eperlan, & la qualité de la chair de ces deux Poissons empêche qu'on ne les confonde : au reste ils se ressemblent par le nombre ainsi que par la position des ailerons & des nageoires.

§. 3. Notes sur la Pêche des Saumons en Norwege, par M. Frammery, Correspondant de l'Académie des Sciences, & Consul de France en Norwege.

Quoique je me sois fort étendu dans la seconde Section de la seconde Partie sur la pêche des Saumons en différents endroits, & particuliérement au Nord, *pages* 274 *& suivantes*, je crois à propos de placer ici des notes sur la Pêche de ce Poisson en Norwege, qui m'ont été fournies par M. Frammery.

La pêche du Saumon commence à-peu-près dans toute l'étendue de la Norwege dans les premiers jours d'Avril, & finit à la fin de Juin, quinze jours plûtôt ou plûtard, suivant différentes circonstances.

J'ai déja dit à l'endroit de la seconde Section où je parle de la Pêche du Saumon au Nord, qu'il y a bien des façons de prendre ce Poisson, qui, suivant la disposition des lieux, sont pratiquées en différents endroits ; & ce que j'ai dit est bien confirmé par ce que me marque M. Frammery qui entre à ce sujet dans de grands détails.

Il insiste principalement sur une pêche qu'il a vu pratiquer dans la baye de *Gronwick-fiord*, près d'*Itroé* dans le Gouvernement de *Christianfand*. Il faut être pourvu de nappes de filets simples, qui ayent 30 à 40 brasses de longueur, sur 4 & même 7 brasses de chûte : ceci n'est donné que pour exemple ; car ces dimensions changent suivant les circonstances du lieu où l'on s'établit. Les mailles ont environ 2 pouces & demi d'ouverture en quarré ; les Pêcheurs aisés qui peuvent avoir des filets expressément destinés pour cette pêche, tiennent les mailles plus grandes.

La tête du filet *Pl. XXVIII*, *fig.* 2, est montée sur une corde formée de six fils, qui excede le filet du côté de *A*, de 5 à 6 brasses, & du côté de *B*, de 20 à 30 ; on garnit le haut du filet de morceaux de bois léger, comme du saule, pour tenir lieu des flottes de liége, qui est rare & cher en Norwege ; quelquefois on met à la tête du filet deux cordes pareilles, entre lesquelles on attache les flottes de bois qui sont longues & beaucoup plus grandes que les nattes de liége. Nous en avons représenté, *seconde Partie, premiere Section, Pl. XXVII, fig.* 2. Le pied du filet *D E* est bordé avec une corde de même grosseur.

Il faut encore avoir un filet triangulaire, *fig.* 2, qui ait à-peu-près 16 brasses de longueur de *G* en *g* ; sa largeur en *G H* est d'environ 60 mailles, & seulement 3 mailles du côté de *g*. La baye de *Gronwick-fiord*, représentée *fig.* 3, a environ un mille de longueur, sur un demi-mille de largeur: elle est impraticable pour les vaisseaux, parce qu'elle est remplie de rochers, dont une partie sont toujours sous l'eau.

Le nom de *Gronwick-fiord*, signifie la baye de l'Ance-verte, parce que du côté du Sud, il y a des montagnes fort hautes, couvertes d'arbrisseaux & d'herbes, qui forment de bons pâturages ; au contraire du côté de l'Isle *Dragoé*, on n'apperçoit que des roches pelées.

On faisoit autrefois dans cette baye des pêches abondantes de Morues, de Harengs & de Maquereaux ; mais depuis plusieurs années ces Poissons, sur-tout les Harengs & les Maquereaux, l'ont presque abandonnée.

Les Pêcheurs qui se proposent d'établir la Pêcherie dont il s'agit, ont soin d'examiner avec grande attention la route que tiennent les Saumons lorsqu'ils passent de la mer dans la baye ; ce qui les décide pour y établir leur Pêcherie.

On commence par mouiller les deux ancres *A*, *B*, *fig.* 3, d'environ 72 livres, auxquelles sont liés deux orins, gros comme les ralingues qui bordent la tête du filet ; à l'extrêmité de ces orins, sont amarrés des petits barrils *E*, *F*, qui servent tout à la fois à soutenir le filet, & de bouée pour connoître la position des ancres *A* & *B* ; ensuite le Pêcheur attache solidement au rocher *C*, la corde *D*, qui répond à un des bouts du haut du filet ; c'est la corde *A* de la figure 1. Il mouille ensuite assez près du rocher une ancre *e*, à laquelle est amarré un cordage qui répond au-bas *D*, *fig.* 1, du premier bout du filet, & la longueur de ce cordage doit être la même que la profondeur de l'eau, qui est quelquefois de 10 à 12 brasses : elle sert à retenir le premier bout *D* du filet, contre la force des courants. Il se met ensuite dans sa Chaloupe avec deux Compagnons ; l'un rame, & l'autre aide le Maître Pêcheur à mettre le filet à l'eau depuis *g*, jusqu'à la bouée *E*, sur laquelle il l'amarre solidement. Le bateau change de direction, prenant celle *E F*, & les Matelots mettent à l'eau la portion de filet *E F* ; puis étant arrivé à cette bouée *F*, il

y amarre le haut de son filet ; puis il revient, continuant de mettre son filet à l'eau jusqu'à l'endroit *G*, où se termine la longueur du filet : ainsi *g*, *E*, *F*, *G*, indiquent toute l'étendue du filet. Au haut de ce filet, au bout *G*, est amarrée une corde *G H*, qu'on attache à un piquet *I*, qui est à la côte, de sorte qu'elle assujettisse fermement la portion de filet *F G* qui est tendue, un bout étant retenu par l'ancre *B*, & l'autre par le piquet *I*. Ce filet forme, comme on le voit, un entonnoir au moyen des flottes, du lest & des amarres ; il se dispose verticalement dans l'eau, & forme une espece de gord ; mais pour prévenir que le Poisson qui s'y est engagé ne s'échappe par-dessous, on ajuste à terre, & avant de mettre le filet à l'eau, au-bas du filet, la piece de filet triangulaire *G g H*, *fig.* 2, qu'on attache solidement à la ralingue d'en-bas du filet, excepté à l'endroit *G G*, *fig.* 2, où est l'entrée de cette espece de gord, qu'on appelle *le piége*, qui a environ 13 à 14 brasses de pourtour.

Toute l'étendue de l'entrée du piége, indiquée par les lettres *G*, *g*, *fig.* 3, est garnie, de distance en distance, d'anneaux faits avec des cornes de jeunes bœufs, qu'on scie par tranches à la partie creuse, de sorte que chaque morceau qu'on scie forme un anneau, dans lequel on passe une corde de la grosseur du petit doigt, dont les deux bouts sont attachés au haut du filet *G g*. Au milieu de cette corde, qui passe dans les anneaux, & qui répond au milieu *f* de l'étendue *g f G*, qui est l'ouverture du piége, est attachée une autre corde *R*, qui s'étend jusqu'à l'endroit *M* de la montagne, où se tient le Pêcheur, qui, en tirant la corde *R*, lorsqu'il a vu des Poissons entrer dans le piége, en ferme l'entrée.

J'ai dit que le pied du filet étoit lesté de pierres, pour qu'il se plaçât verticalement, & qu'il ne fût pas dérangé par le courant ; mais de plus à l'entrée en *f*, il y a, à la tête du filet, une pierre, pour qu'elle se tienne bien ouverte lorsque le Pêcheur lâche la corde *R*, qu'il tiroit à lui tant qu'il jugeoit à propos de laisser l'entrée du piége fermée. Tout étant disposé, ainsi que nous venons de l'expliquer, & comme on le voit représenté *fig.* 3, le Pêcheur se tient sur la montagne à l'endroit marqué *M*, d'où il peut appercevoir les Saumons qui entrent dans le piége : quand il s'y en est engagé, il tire à lui la corde *R*, pour fermer l'ouverture du filet, & il l'attache à un pieu qui est auprès de lui. Etant ainsi assuré que le Poisson ne peut s'échapper, il s'embarque dans son bateau *N*, & se rend au filet : il souléve, autant qu'il le peut, le filet triangulaire qui forme le fond du piége ; il l'approche de la superficie de l'eau, & prend déja quelques Poissons : la plus grande partie se réfugie à la pointe du filet, où ils se rendent peu-à-peu : quand il s'y trouve de gros Saumons, le travail est pénible ; mais beaucoup se maillent, & alors il les prend à son aise avec facilité.

Lorsque, par les temps nébuleux, le Pêcheur ne peut pas, du poste *M*, appercevoir le Poisson qui entre dans le piége, il se met dans sa chaloupe, où il a établi un échafaud sur lequel il monte ; & s'étant approché de l'entrée du piége, il est plus à portée de voir le Poisson qui y entre. Pour faire cette pêche avec succès, il faut un temps calme, que le ciel soit clair & la mer tranquille. Ils ne laissent pas de pêcher lorsque la mer n'est que peu agitée, en jettant, dans l'espace renfermé par le filet, du gravier fin, qu'ils ont auprès d'eux dans une boîte. Ils prétendent qu'ils appaisent pour quelques moments l'agitation de l'eau. Le temps le plus défavorable est lorsqu'il pleut, & que le ciel est couvert ; alors ne pouvant appercevoir la route que tiennent les Poissons, ils sont forcés de discontinuer leur pêche : il suit delà qu'on ne peut la faire la nuit, excepté dans le Gouvernement de Drontheim, où il n'y a pas de nuit pendant une partie du mois de Juin, & tout celui de Juillet.

Les filets dont nous venons de parler, restent tendus depuis le lundi jusqu'au samedi, que les Pêcheurs les relévent pour les faire sécher, les réparer, & ensuite les remettre en place. Il est évident qu'ils ne durent pas long-temps quand on n'en a pas de rechange.

Nous avons dit, *seconde Section*, *page* 276, qu'il y a des endroits en Norwege, tels que le Gouvernement de Berghen, où l'on blanchit avec de la chaux les rochers qui forment le fond d'un golfe, pour attirer les Saumons.

On n'emploie pas ce moyen dans le Gouvernement de Christianfand, parce qu'il se rend des rivieres dans les golfes, qui déterminent les Saumons à refouler les courants, pour entrer dans ces rivieres, ce qui les engage à suivre une route réglée & toujours la même, sans qu'on soit obligé de blanchir les rochers pour les attirer.

Dans la riviere de Mandfal, on dispose le filet comme on le voit *fig.* 4 ; *A* est un bout du filet qui est amarré à la côte ; *C*, l'autre bout qui est retenu par une ancre, & soutenu par un barril ; *B*, est l'entrée du piége ; *D*, est le Pêcheur qui s'échafaude sur un pieu garni de chevilles, pour s'élever & mieux appercevoir la marche du Poisson.

Au reste, on voit que ce piége, fort simple, est construit comme celui de la baye de *Gronwick-fiord*.

Au haut de la riviere de Mandfal, il y a des ravines & des courants considérables, où

où les Poiſſons qui ont échappé aux piéges que leur ont tendus les Pêcheurs, ſe raſſemblent : on va les y chercher ; mais comme il n'eſt pas poſſible de ſe ſervir de bateaux dans ces endroits, les Pêcheurs ſe ſervent de radeaux, & ce n'eſt pas ſans riſque ; ce qui a fait que M. Frammery n'a pas pu voir comment ſe fait cette pêche.

Mais il faut remarquer, à l'égard de toutes ces ſortes de pêches, qu'il eſt très-important de placer les Pêcheries dans des endroits où rien ne puiſſe faire de l'ombre ; car les Saumons la craignent, & ſe détournent pour l'éviter.

Ces pêches ne ſont point praticables quand l'eau n'eſt pas fort claire & tranſparente ; en ce cas, lorſque le fond le permet, ils pêchent avec des ſaines qui ont 50 à 60 braſſes de longueur, & qui ont au milieu une manche d'une braſſe & demie de profondeur ; la maille a un pouce trois quarts d'ouverture. On fait ces filets avec du fil une fois plus gros que celui qu'on emploie en France pour la pêche du Hareng. Le pied eſt leſté avec des pierres, & la tête eſt garnie de flottes de bois de ſaule. Je n'inſiſterai pas davantage ſur ces ſaines à manche, parce que j'en ai repréſenté dans beaucoup d'endroits de cet Ouvrage.

Quand les Pêcheurs apperçoivent à l'agitation de l'eau, qu'il y a beaucoup de Saumons, ils ſe mettent trois dans une yolle avec le filet, & un reſte à terre, tenant une manœuvre qui répond à un des bouts de la ſaine. Des trois qui ſont dans la yolle, un rame pour ſe porter au large, les deux autres mettent le filet à l'eau, & eſſayent de croiſer la direction que ſuivent les Saumons, comme nous l'avons repréſenté à l'occaſion de l'Aloſe, *Pl. III*, *fig.* 3. Quand ils en ont enveloppé le plus qu'il leur eſt poſſible, la yolle regagne le rivage, & les Pêcheurs ayant mis pied à terre, tous tirent le filet ſur le rivage, où ils ſont aidés par des femmes, qui, pour avoir une petite gratification, ſe portent volontiers à ce travail. On a l'attention en tirant le filet à terre, que la manche reſte toujours au milieu, afin que preſque tout le Poiſſon y entre : ils prennent quelquefois d'un ſeul coup de filet 50, même 100 Saumons ; mais ſouvent il ſe paſſe pluſieurs jours ſans qu'ils trouvent l'occaſion de mettre leur filet à l'eau.

Voici une autre façon de prendre les Saumons, que M. Frammery n'a pas été à portée de voir, mais qu'il rapporte d'après les Mémoires de feu M. Pontopidan, Evêque de Berghen ; elle ſe pratique dans la baye de Dramen, avec un filet qui a 40 à 50 braſſes de longueur.

On choiſit un endroit où le fond ſoit élevé, ou une eſpece de banc qui commence auprès du rivage & ſe termine en pointe, faiſant ce que les Norwégiens appellent *néſſ*, qui veut dire une eſpece de nez où les Saumons qui entrent dans la baye ont coutume de s'aſſembler ; on tend le filet ſur des pieux qu'on plante dans le fond ſur les bords du banc pour former une chaſſe ; lorſqu'on eſt parvenu à trouver 4 braſſes d'eau, on forme avec le même filet trois eſpeces de bas parcs, le premier eſt le plus large, & le dernier le plus étroit.

Lorſque le Saumon entre dans la baye, il va chercher ce banc ; comme il trouve le paſſage fermé, il ſuit la direction de la chaſſe qui le conduit dans le premier parc, puis il paſſe dans le ſecond, enfin dans le troiſieme, qui eſt le plus étroit ; & comme ils s'y ſont raſſemblés en nombre, ils agitent aſſez le filet pour faire ſonner une clochette qui y répond ; alors les Pêcheurs avertis que le Poiſſon s'y eſt rendu, ferment l'ouverture de ce parc, & vont avec leur yolle prendre le Poiſſon qui y eſt renfermé.

Cette pêche ſe nomme en Danois *Ringfizk* ou *Singefizk*, qui ſignifie à-peu-près labyrinthe. M. Strom, qui a donné un Ouvrage fort eſtimé ſur la contrée du Sundmeur, rapporte une autre façon de prendre les Saumons, qui differe peu de celles que nous avons repréſentées *ſeconde Partie, ſeconde Section, Pl. IX, fig.* 2 *&* 3 ou *Pl. XI, fig.* 2.

On traverſe la riviere par une digue ou chauſſée qui eſt ouverte au milieu, où eſt le ſeul endroit par où le Poiſſon peut paſſer ; on met à cet endroit un filet à manche, à-peu-près ſemblable à ceux qu'on voit *Pl. IX, fig.* 2 en *D* ; ou plus communément une grande naſſe, qui eſt faite d'une piece de bois pliée en demi-cercle, à la circonférence de laquelle on attache des verges ou lattes de bois de ſapin, longues de 3 braſſes, entre leſquelles l'eau paſſe, mais qui ſont aſſez près pour retenir le Poiſſon ; ces perches ſe réuniſſent toutes par leur extrêmité, de ſorte qu'elles font enſemble une grande naſſe qui a la forme d'un entonnoir, & qui, à cela près que le floé ou la naſſe de Norwege a une forme circulaire, reſſemble beaucoup au panier à bonde, qui eſt quarré, & que nous avons repréſenté *premiere Partie, ſeconde Section, Pl. XVII, fig.* 5 : on place le floé à l'ouverture qui eſt au milieu de la digue ou chauſſée. Lorſqu'il y eſt entré un Saumon, un Pêcheur, qui eſt à portée, le retire avec une gaffe ou croc de fer ; mais on ne peut ſe ſervir de cette grande naſſe ou floé que quand la riviere a beaucoup de pente ; quand elle en a peu, il faut employer une manche de filet.

En quelques endroits de la Norwege, en Ruſſie & en Sibérie, les Pêcheurs les harponnent avec des fouannes à-peu-près pareilles à celle qu'on voit *premiere Partie, troiſieme Section, Pl.* 1. *M.* Un homme dans un

bateau attire le Poiſſon avec une lumiere qu'il a dans une lanterne ; le Fouanneur qui le ſuit dans un autre bateau, ne manque preſque jamais de percer le Poiſſon qu'il apperçoit. On peut prendre une idée de la façon de pêcher au feu & à la fouanne, *premiere Partie, troiſieme Section, Pl. III, V, VI, VII.*

Enfin dans les endroits où l'eau eſt trouble, & où l'on ne peut tendre les filets, les Norwégiens prennent encore des Saumons avec des haims qu'ils amorcent avec des vers marins ; mais on n'a recours à ce moyen, que quand on ne peut pas faire mieux.

Les Pêcheurs font ordinairement une convention avec les Marchands pour leur livrer, à un certain prix, tous les Poiſſons frais qu'ils prennent, gros & petits, ſans diſtinction.

On n'en ſale qu'une petite quantité qu'on envoie en France ou dans la Méditerranée ; on fume la plus grande partie.

Quoique j'aye parlé aſſez en détail de la façon de préparer le Saumon fumé en Hollande, même à Berghen, comme je trouve quelque différence dans le Mémoire de M. Frammery, je vais copier ici ce qu'il m'a écrit. Pour préparer le Saumon fumé, on le met ſur un établi, le dos tourné du côté de l'Habilleur, & la tête à ſa main droite ; il a un couteau ordinairement pointu & très-tranchant, qu'il inſinue derriere les ouies *A*, *fig. 9, Pl. XXIX* ; il tranche le Poiſſon tout du long du dos, en faiſant gliſſer le couteau ſur l'arête juſqu'à la queue ; il renverſe enſuite ſur la table la moitié qui recouvroit l'arête, & elle tient à l'autre par les chairs, tant du ventre que de la partie qui eſt au-delà de l'anus : il vuide le Poiſſon des inteſtins, ne réſervant que la laite & les œufs ; car le foie eſt petit & ſec.

Lorſque le Poiſſon eſt ainſi coupé, l'Habilleur inſinue ſon couteau au même endroit qu'auparavant, ſous la groſſe arête, qu'il emporte en faiſant gliſſer ſon couteau juſqu'à la queue qui reſte attachée à l'arête, qu'on enleve avec la tête en coupant les chairs qui peuvent encore y tenir, ainſi que l'endroit de la gorge qui tient aux mâchoires de deſſous, & le Poiſſon eſt comme on le voit *fig.* 10. La tête, la laite & l'arête, qui ne laiſſent pas que d'être garnies de chair, ſe vendent quelques ſols & ſe mangent frais.

Lorſqu'on a vuidé le Saumon & ôté l'arête, on frotte la chair avec le ſang du Saumon, principalement avec celui qui ſe trouve caillé auprès de l'eſtomac, & preſque adhérent à l'arête : il ſe diſſout ſous la main, & donne à la chair une couleur rouge foncé.

Le Poiſſon étant ainſi habillé, on le ſale avec du ſel d'Eſpagne concaſſé, puis on le met en pile, & par-deſſus une planche qu'on charge avec des pierres, pour lui faire prendre le ſel & rendre ſon eau pendant trois jours ; on le traverſe avec de petites lattes de bois mince *o, c, fig.* 13, comme on le voit *fig.* 11 & 12 : on met à la partie charnue une petite anſe d'oſier *B* pour le pendre ; enſuite on le pend dans un tuyau de cheminée pour le fumer : vingt-quatre heures ſuffiſent pour cette opération. Le Poiſſon ainſi préparé, ſe garde long-temps ſans perdre de ſa qualité : on en tranſporte beaucoup en Allemagne & dans tout le Nord, où il eſt regardé comme un manger délicat ; mais on en fait peu de cas en France. Etant ainſi préparé, il coûte 5 à 6 ſols de France dans le pays, ce qui eſt aſſez cher.

Il y a quelque différence dans la maniere d'habiller le Poiſſon ſuivant chaque Gouvernement ; mais comme elles ſont peu importantes, & qu'elles n'influent point ſur la qualité, M. Frammery n'a pas cru devoir entrer dans ces détails.

Les Saumons au-deſſous de 9 livres, s'appellent *Laxtertre* ; on les ſale en barril, & on les envoie en France ou dans la Méditerranée, où ils ſont d'un bon débit. Il ſe pêche en Norwege, année commune, cent quarante à cent ſoixante milles Saumons.

Les Saumons qui ſont pris dans le mois d'Avril juſqu'à la mi-Juin, en-dehors des rochers, à l'embouchure des petites rivieres, & dans les grandes qui n'ont pas un courant fort rapide, ſont les plus eſtimés ; ils ſont gras, charnus, délicats & d'un goût excellent.

Ceux de la riviere de Mandfal, qui réuniſſent toutes ces qualités, ſont très-eſtimés dans le Nord & en Allemagne.

Ceux, au contraire, qu'on a pris bien avant dans les petites rivieres dont le courant eſt ordinairement rapide, ainſi que ceux qui deſcendent pour retourner à la mer, enfin ceux qu'on prend après le mois de Juin, ſont beaucoup inférieurs, apparemment qu'ils ſont fatigués par la grande route qu'ils ont faite, ou par la maladie du frai ; car ils ſont maigres, leur chair eſt ſeche, molle, fade & moins rouge ; ce qui fait qu'on eſtime beaucoup plus les Saumons qui ont été pêchés dans certaines rivieres, que dans d'autres.

Article Septieme.

Corrections & Additions relatives à la troiſieme Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches.

§. 1. *Corrections.*

Le Graveur en lettres a fait bien des fautes que j'avois corrigées ſur les épreuves; mais comme j'étois en campagne, on a tiré les Planches ſans avoir égard aux corrections qui étoient en grand nombre, comme on va le voir.

Pl. I, *fig.* 1, ocuvée: *liſez*, œuvée.

Pl. II, *fig.* 2, grande Gay: *liſez*, grand Gay.

Fig. 3, Haranque: *liſez*, Harengue.

Pl. IV, les uns écrivent *Harang*, d'autres *Hareng*: j'ai preſque par-tout adopté cette derniere Orthographe.

Pl. VI, *fig.* 3, yack: *liſez*, yacht.

Fig. 5, heux: *liſez*, heu.

Pl. XVI, *au titre*, Harens: *liſez*, Harengs.

Fig. 1, Freſin: *liſez*, Fretin.

Fig. 6, Molette: *liſez*, Melette.

Fig. 9: les uns diſent *Haranguette*, d'autres *Harenguelle*.

La Planche au bas de laquelle eſt repréſentée la Preſſe de la Sardine, eſt mal-à-propos cotée *XVIII*: liſez, *XIX*.

Pl. XXI, *fig.* 1, Catalan: *liſez*, Catalane.

§. 2. *Additions à ce qui regarde l'Aloſe.*

Depuis l'impreſſion de cette troiſieme Section, j'ai reçu des Mémoires fort intéreſſants ſur la Pêche des Aloſes, que je ſuis charmé de pouvoir faire paroître en même temps que ce que j'ai dit de ce Poiſſon.

Je ſavois bien qu'on prenoit des Aloſes à l'embouchure du Rhône; mais M. de la Tourrette me marque qu'il en remonte beaucoup juſqu'à Lyon, qu'il en paſſe même dans la Saone; mais que ces Poiſſons ne ſont pas auſſi bons que ceux qu'on pêche dans la Loire & la Seine.

J'ai dit, *page* 325, qu'on prend des Aloſes dans les lagunes qui ſe rencontrent aux côtes de la Méditerranée, & ſur-tout dans la riviere d'Hérault, qui ſe décharge dans le port d'Agde, dans laquelle les Aloſes remontent, principalement dans les mois d'Avril & de Mai. M. Poujet, Lieutenant général de l'Amirauté de Cette, qui a bien voulu engager M. Trédos, Lieutenant général de l'Amirauté à Agde, à ſe joindre à lui pour me fournir des Mémoires inſtructifs ſur les Pêches qui ſe font dans leurs départements; M. Poujet, dis-je, qui, depuis long-temps, eſt en correſpondance avec moi, me marque que quand les Aloſes entrent dans l'Hérault, elles ſont graſſes; mais qu'enſuite, quand elles ont jetté leurs œufs & leur laite, elles deviennent maigres, applaties; que leur chair eſt flaſque & molaſſe, de ſorte qu'on les regarde comme un mauvais manger, & qu'on ne commence à voir du fretin d'Aloſe que dans le mois d'Août.

On ſait que la ville d'Agde eſt ſituée ſur la riviere d'Hérault, à une demi-lieue de la mer; or, dans la ſaiſon où les Aloſes remontent cette riviere, les Pêcheurs en prennent beaucoup à la ſaine, comme je l'ai détaillé au Chapitre des Aloſes, *page* 330, & repréſenté ſur la Planche III, *fig.* 3; en ce cas les Pêcheurs s'arrangent entr'eux pour pêcher chacun à leur tour, comme cela ſe pratique dans la Loire. On peut auſſi conſulter ce que nous avons dit *page* 327.

M. Poujet me marque qu'il y a auſſi des Pêcheurs qui tendent, par le travers de la riviere, des tramaux qu'ils nomment *Aloſats*, & que quand les Aloſes effrayées par ces filets veulent deſcendre le courant, elles tombent dans des naſſes qu'on y a établies, & qui préſentent leur ouverture au fil de l'eau.

M. Gautier, Commiſſaire de la Marine à Narbonne, qui a bien voulu ſe tranſporter à Agde pour me procurer les éclairciſſements que je déſirois, me marque, ainſi que M. Poujet, que quand, malgré tous les piéges, quelques Aloſes arrivent juſqu'à une chauſſée de Moulin qui traverſe la riviere au-deſſus de la ville, elles y trouvent un grand nombre de Pêcheurs qui les prennent avec des éperviers, des filets à manche, ou qui les harponnent avec des fouannes; car elles font des efforts pour franchir la chûte d'eau qu'occaſionne cette digue. Comme j'ai ſouvent parlé de ces différentes façons de pêcher, je me contente de les indiquer.

La pêche la plus ſinguliere de celles qui ſe pratiquent aux environs de la Ville d'Agde, eſt, ſans contredit, celle qui ſe faiſoit dans la fameuſe Ecluſe ronde du Canal de communication des deux Mers: elle eſt maintenant peu pratiquée, je crois que c'eſt parce qu'on s'eſt apperçu qu'elle interrompoit la navigation: quoi qu'il en ſoit, elle mérite fort d'être décrite; & pour le faire plus exactement, je vais commencer par en donner une idée générale, d'après les Mémoires

de M. Gautier ; enſuite j'entrerai dans les plus grands détails, en profitant de ceux qui m'ont été fournis par MM. Poujet & Trédos, qui ont bien voulu m'envoyer un plan de l'Ecluſe ronde.

Il faut ſe rappeller que la riviere d'Hérault qui baigne les murs d'Agde, eſt barrée à ſa partie ſupérieure à la ville par la chauſſée d'un moulin ; à 100 toiſes au-deſſus de cette chauſſée & ſur la rive droite, eſt une ſaignée qui forme un canal de 170 toiſes de longueur ; & à 100 toiſes au-deſſous de la chauſſée du moulin, ſur la même riviere, eſt une autre ſaignée qui forme un Canal d'environ 300 toiſes de longueur ; ces canaux aboutiſſent à ce qu'on appelle l'*Ecluſe ronde A*, *Pl. XXX*, à trois endroits qui ont chacun des niveaux différents ; ſavoir, celui du canal *B*, qu'on appelle *niveau ſupérieur* ; celui de la riviere *D*, pris au-deſſus de la chauſſée, qu'on nomme *niveau moyen*, & celui *C*, de la même riviere, pris au-deſſous de cet endroit, qui eſt appellé le *niveau inférieur*. A chacun des endroits où ſe rendent ces canaux, ſont trois portes d'Ecluſes pour le paſſage des barques d'un de ces niveaux aux autres. Ces idées générales, déja fort claires, le deviendront encore plus par les détails & le plan que m'ont envoyés MM. Poujet & Trédos.

Le fameux Canal de communication des deux Mers commence à Toulouſe dans la Garonne, & ſe rend à la Méditerranée par le port de Cette, qui a été conſtruit pour en former l'embouchure ; il paſſe devant la ville d'Agde, & ſe jette dans l'Hérault, au-deſſus de la chauſſée du moulin dont on a déja parlé. Une branche du Canal forme la communication de cette riviere avec l'étang de Thau, qui communique avec la mer par le port de Cette ; mais on a voulu que les bateaux venant de Toulouſe puiſſent, en ſortant du Canal, deſcendre auſſi l'Hérault juſqu'à ſon embouchure dans la mer. Ce Projet étoit difficile à cauſe de la digue qui traverſe la riviere, & qu'on ne vouloit pas détruire. L'illuſtre Riquet, auteur du Canal, homme de génie, eſt parvenu à ſurmonter ces obſtacles.

On étoit obligé de conſtruire une Ecluſe près d'Agde ſur le Canal, afin de remonter juſqu'au niveau de la partie ſupérieure de la riviere, qu'il falloit traverſer pour arriver à Cette ; le côté d'*amont* de cette Ecluſe, devoit être vers la riviere, & le côté d'*aval* vers la partie du Canal qui vient à Toulouſe. M. Riquet conçut le projet de faire ſortir de cette Ecluſe un troiſieme Canal, qui communiqueroit avec la riviere au-deſſous de la digue ; mais comme le niveau des eaux de ce Canal étoit inférieur à celui des deux autres, il n'étoit pas facile de faire une Ecluſe qui pût porter l'eau à trois niveaux différents : il y parvint cependant d'une façon auſſi ſimple qu'ingénieuſe ; pour cela il fit conſtruire un baſſin rond *A*, auquel les trois canaux ſe rendoient : l'embouchure de celui *B*, qui va à la partie ſupérieure de la riviere, devant toujours être du côté d'amont par rapport aux deux autres, il fit placer une paire de portes buſquées *s*, *s*, qui s'ouvrent extérieurement par rapport à l'Ecluſe *A*. L'embouchure du canal *C*, qui communique à la partie inférieure de la riviere, étant toujours du côté d'aval, fut auſſi garnie d'une paire de portes buſquées *i*, *i*, qui s'ouvrent du côté intérieur de l'Ecluſe ; mais le canal *D*, qui vient de Toulouſe, étant un niveau moyen qui ſe trouve par conſéquent du côté d'aval par rapport au canal ſupérieur *B*, & du côté d'amont par rapport au canal inférieur *C*, M. Riquet fit placer à ſon embouchure deux paires de portes *a*, *a*, *m*, *m*, buſquées en ſens contraire, comme on le voit ſur le plan qui repréſente l'Ecluſe ronde *A*, avec les trois canaux *B*, *C*, *D*, qui en ſortent, & de plus une partie de la riviere, avec la chauſſée qui la traverſe.

Quoique la navigation dans ces canaux, ſoit étrangere à la Pêche, je vais en dire deux mots, pour qu'on prenne encore une idée plus exacte de l'Ecluſe ronde, ce qui eſt néceſſaire pour concevoir la manœuvre qu'on ſuit lorſqu'on veut y pêcher. Quand on veut paſſer un bateau du niveau ſupérieur *B* au niveau moyen *D*, on ſe ſert des portes *a*, *a* ; celles marquées *m*, *m*, demeurent ouvertes, & ſont inutiles. On vuide le baſſin comme on le fait pour les Ecluſes ordinaires ; on a ſeulement ſoin de tenir exactement fermées les portes *i*, *i*, du canal inférieur *C*, ainſi que leur empêlement. La manœuvre eſt la même, quand on veut faire paſſer un bateau du niveau moyen *D* au ſupérieur *B* ; mais lorſqu'on veut deſcendre du niveau moyen *D*, à l'inférieur *C*, ou monter de l'inférieur *C* au moyen *D*, on fait uſage des portes *m*, *m*, & celles *a*, *a*, ſont inutiles ; on a ſoin de fermer exactement les portes *s*, *s*, du canal ſupérieur *B* ; enfin lorſqu'un bateau doit paſſer du niveau ſupérieur *B* à l'inférieur *C*, ou de l'inférieur au ſupérieur, on ferme les portes *a*, *a*, tandis qu'on remplit le baſſin *A*, afin que les eaux ne s'écoulent pas par le canal du niveau moyen, & l'on ferme celles *m*, *m*, lorſqu'on vuide le baſſin, afin que les eaux du Canal moyen n'y tombent pas (*).

(*) On aſſure que tandis que M. Riquet étoit occupé à chercher un moyen facile d'établir la double communication de ſon canal avec l'Hérault, la nuit, l'idée de l'Ecluſe ronde ſe préſenta à lui. Il ſe leva bruſquement, & éveilla ſes principaux Ouvriers, en criant comme Archimede : *Je l'ai trouvé*, & leur traça dans l'inſtant le plan de cette Ecluſe, tel qu'il a été exécuté. Ce trait, diſent MM. les Lieutenants des Amirautés de Cette & d'Agde, peint l'homme de génie qui arrive à ſon

Maintenant

Maintenant qu'on a une idée assez exacte de l'Ecluse ronde & des Canaux qui s'y rendent, il faut expliquer la maniere d'y prendre les Aloses ; c'est sur quoi MM. Poujet & Gautier n'ont rien laissé à désirer. Le but qu'on se propose est de rassembler dans le bassin *A*, beaucoup d'Aloses ; or, après ce que nous avons dit plus haut, on sait que le printemps, les Aloses cherchent à passer de l'eau salée dans l'eau douce, & que de plus elles se plaisent à refouler les courants ; c'est en profitant de ces inclinations naturelles à ces Poissons, qu'on est parvenu à les rassembler en grand nombre dans le bassin *A* de l'Ecluse ronde, & même dans des parties de ce bassin, où on les prend plus aisément que s'ils étoient répandus dans toute son étendue.

Les eaux de la riviere qui se jettent immédiatement dans la mer, sont salées dans l'étendue de son lit, jusqu'au pied de la chaussée dont nous avons parlé, ainsi que dans toute l'étendue de la saignée qui est faite au-dessous de cette chaussée, & qui se rend à l'Ecluse ronde ; au contraire, l'eau qui arrive à l'Ecluse par la saignée où l'eau est prise au-dessus de la chaussée, est douce.

Quand au printemps, lors de la montée des Aloses, on veut les déterminer à entrer dans l'Ecluse ronde, on ouvre une des portes *i*, *i*, qui communique au niveau inférieur, & l'on tient les portes *m*, *m*, ainsi que les portes *s*, *s*, fermées ; l'eau du canal s'écoule, & il s'établit un courant dans le canal inférieur ; c'est pour qu'il soit plus rapide à la décharge du bassin, qu'on n'ouvre qu'une des portes *i* : ce courant détermine déja les Aloses à passer dans le bassin, & les choses restent en cet état jusqu'à ce que l'eau du bassin soit au niveau de celle du canal qui communique avec la partie inférieure de la riviere ; alors on leve les empellements des portes *s*, *s*, qui soutiennent l'eau qu'on a pris au-dessus de la digue, & qui est douce : il se forme ainsi une cascade d'eau douce dans l'Ecluse, & un courant dans le canal inférieur. Les Aloses portées par leur instinct à remonter les courants, & à chercher l'eau douce, montent dans le bassin de l'Ecluse, & s'amassent en quantité aux chûtes d'eau douce qui tombe des empellements des portes *s*, *s*, & même de celles *m*, *m*, quand on en leve un peu les empellements. Comme les Aloses ne cherchent point à retourner en suivant le courant, & comme elles ne peuvent passer par les empellements, il s'en amasse en une couple d'heures une grande quantité dans le bassin de l'Ecluse, & particuliérement auprès des portes *s*, *s* & *m*, *m*. Quand on voit le bassin suffisamment rempli d'Aloses (& on les y apperçoit aisément, parce qu'elles se tiennent à la surface dans l'eau douce qui surnage l'eau-salée,) alors on ferme les portes *i*, *i*, & on baisse les empellements des portes *s*, *s*, & *m*, *m*, ne laissant qu'un petit courant d'eau, qui, néanmoins, est suffisant pour y attirer les Aloses ; & quatre hommes placés auprès de ces portes, aux endroits marqués *E*, sur le plan, les prennent avec de grands Trubles qu'on nomme *Salabres*.

On peut consulter ce que j'ai dit des Trubles, *premiere Partie*, *seconde Section*, *page* 33, & en particulier du Salabre, *premiere Partie*, *troisieme Section*, *page* 7. Les Pêcheurs présentent l'ouverture du filet du côté que viennent les Poissons ; & comme ils en tiennent le manche, le Poisson ne peut pas s'engager dans le filet sans faire un mouvement qui avertit le Pêcheur qu'il est entré du Poisson dans son filet ; alors il le releve promptement. Cette pêche réussit toujours mieux le soir que le matin, & principalement quand le temps menace d'orage. On a quelquefois pris plus de 300 Aloses en cinq heures de temps ; mais cela est rare ; & on est satisfait quand on en prend 40.

§. 3. *Addition à l'Arache dont j'ai parlé* page 479.

J'ai dit à l'endroit cité, que M. Guignard m'avoit envoyé de Marseille, sous le nom d'*Arache* ou *Alachie*, le Poisson de ces parages qui ressemble le plus au Hareng, avec un beau dessin, que j'ai fait graver sur la *Pl. XVI*, *fig.* 7.

M. Poujet m'envoie le dessin d'un Poisson qu'on nomme, en Languedoc, *Arachie* ou *Harache* ; ce dessin ressemble entiérement à l'Arache que j'ai reçue de Marseille, & que j'ai fait graver ; M. Poujet dit que sa longueur est de 7 à 8 pouces, qu'il ressemble beaucoup à l'Alose, qu'il a de même une scie sous le ventre, qu'il est moins allongé que le Célerin de l'Océan. L'Arachie n'est pas une jeune Alose, puisque M. Guignard me marque que ces petits Poissons ont laite & œufs ; cependant M. Poujet dit qu'il ne differe presque de l'Alose que par sa couleur. Ce Poisson est très-blanc & fort argenté ; sa tête paroît être de l'argent bruni ; le dos d'un bleu brillant, &, seulement auprès de la ligne latérale, d'un verd doré ; mais il ajoute que l'Arachie a 3 ou 4 marques noires sur les côtés, qui ne s'étendent pas au-delà de l'aileron du dos. La Feinte a de pareilles taches, & en plus grand nombre ; mais la vraie Alose n'en a point, & je n'en ai point apperçu à l'Arache que m'a envoyée

but comme par inspiration. Un homme ordinaire peut être conduit par une suite de combinaisons à une idée neuve & heureuse ; mais elle ne le frappe pas, parce qu'il n'y est arrivé que par degrés : au lieu que l'homme de génie qui la conçoit subitement, arrive tout d'un coup du point d'où il est parti à celui auquel il tendoit : ce qui a causé à M. Riquet l'espece d'émotion dont nous avons parlé.

M. Guignard ; mais il y en avoit en beaucoup plus grand nombre à un petit Poiſſon que m'a auſſi envoyé M. Guignard, & qu'on lui avoit apporté pour être l'*Harengade* de Rondelet : *voyez* l'endroit que j'ai cité de mon Ouvrage. M. Poujet me marque qu'on prend les Harachies dans les lagunes, mais en petite quantité, & que ce Poiſſon ne peut être l'objet d'une pêche particuliere.

§. 4. *Addition à ce que j'ai dit des Sardines de Provence*, page 447 & ſuivantes.

Les Sardines ſont aſſez abondantes en Languedoc : elles arrivent le printemps, & alors on les pêche avec le filet de dérive, qu'on nomme *Sardinau*. Vers la fin de l'été, on en prend dans les lagunes où elles ſe ſont retirées, & celles-là ſont plus graſſes que celles qu'on a pêchées au printemps, & elles rendent plus d'huile à la preſſe. Depuis quelques années, les Sardines ſont devenues rares dans le golfe de Lion ; on en attribue la raiſon à ce qu'une eſpece de Chien de mer que Rondelet nomme *Renard*, & qui ſe nourrit de Sardines, s'y eſt beaucoup multiplié.

J'ai fait remarquer en plus d'un endroit, tant en parlant de la Morue que du Hareng, que les Poiſſons de paſſage ſont ſujets à abandonner une côte pendant pluſieurs années, & qu'ils y reviennent enſuite en abondance ; c'eſt peut-être ce qui arrive à l'égard de la Sardine dans le golfe de Lion ; mais l'obſervation que j'ai faite à ce ſujet, ſe trouve juſtifiée par celle de M. de la Courtaudiere, que j'ai rapportée *page* 442, où il eſt dit qu'il y a long-temps qu'on n'avoit vu ſur la côte de Saint-Jean-de-Luz autant de Sardines que lorſqu'il m'écrivoit : pour faire voir qu'elles s'étoient également répandues ſur la côte d'Eſpagne, il me marque les lieux où on en avoit vu & pris, & auſſi ceux où elles n'avoient pas paru ; & d'après ce détail, il paroît ſurprenant que dans la même direction, elles euſſent préféré certains endroits à d'autres, où on n'en trouvoit point, quoiqu'il s'y en pêche à droite & à gauche : il eſt difficile d'imaginer ce qui les détermine dans un pareil choix ; ce qu'il y a de certain, c'eſt qu'elles paroiſſent marcher par troupes compoſées les unes de gros, les autres de petits Poiſſons ; mais tellement appareillées, que chaque troupe ſe trouve toujours compoſée de Poiſſons de même groſſeur.

J'ai dit à la *page* 444, d'après M. de la Courtaudiere, qu'il ſe fait une énorme conſommation de Sardines au Ferrol, & qu'ils en mettent en ſaumure pour les conſerver ; mais il faut faire attention que ce que je dis enſuite ſur une préparation des Sardines, qu'ils font cuire après leur avoir paſſé dans le corps une petite brochette de bois, n'eſt pas pour les conſerver long-temps, mais une façon de les apprêter qui paroît plus agréable aux Eſpagnols, que de les manger rôties ſur les charbons.

§. 5. *Deſcription d'un Poiſſon qu'on prend à Saint-Jean-de-Luz, & qu'on y nomme* Gaſta.

M. de la Courtaudiere me met en état de donner ici la deſcription d'un Poiſſon qui a encore les caracteres qui conviennent à l'Arache, à la Sardine, &c. Ce Poiſſon a 6 pouces 9 lignes de longueur du bout du muſeau au bout de l'aileron de la queue ; le corps eſt plat, & plus large que celui de la Sardine ; l'œil vif, mais un peu plus petit ; ſes écailles ſont plus fines & plus petites que celles de la Sardine ; le deſſus du corps eſt d'un brun tirant au verd ; les lignes latérales des côtés étoient formées par des petits points qui paroiſſent noirs, à la diſtance de deux lignes l'un de l'autre, & qui ſe ſuivent en ligne directe juſqu'à la queue. La premiere de ces taches, qui eſt groſſe comme un pois, commence près des ouies, & eſt trois fois plus grande que les autres. Sa bouche, comme celle de la Sardine, eſt garnie ſur le devant de dents imperceptibles ou d'aſpérités ; le deſſus de la tête eſt un peu applati ; les trois quarts de ſon corps, à le prendre par-deſſous le ventre, ſont d'un blanc argenté. Il a un petit aileron ſur le dos comme celui de la Sardine, exactement fait en équerre, de petites nageoires près des ouies, d'autres plus petites ſous le ventre, & un aileron depuis l'anus juſqu'à la queue, à trois quarts de pouces près ; tous exactement comme ceux de la Sardine ; l'aileron de la queue eſt coupé comme celui de la Sardine.

La largeur de ſon corps, près des ouies, eſt de 18 lignes : il n'eſt pas proportionné comme la Sardine, qui eſt preſque ronde ; celui-ci eſt plus plat.

Comme la riviere de Saint-Jean-de-Luz ne fournit pas beaucoup de Poiſſon, peu de gens ſe donnent à la pêche : tout ſe réduit à un bateau monté de 8 hommes, qui ſont de divers métiers, & qui vont pêcher lorſqu'ils n'ont rien de mieux à faire, & que le temps eſt beau. Ces Pêcheurs ont dit à M. de la Courtaudiere, qu'ils prenoient fort peu de ce Poiſſon ; qu'ils en prennent en hiver & en été dans la riviere, & au rivage de la mer ; qu'ils ſont preſque toujours, à quelque différence près, de la même groſſeur. Ils rapportent qu'ils tiennent des Matelots qui ont navigué à l'Amérique & qui font quelquefois la pêche avec eux, qu'on prend en Amérique de ces mêmes Poiſſons.

§. 6. *Deſcription d'un autre Poiſſon nommé* Boga, *que l'on prend à Saint-Jean-de-Luz.*

Ce Poiſſon a 9 pouces & demi du bout du muſeau au bout de l'aileron de la queue,

qui eſt coupé comme celui de la Sardine, & qui n'eſt guere plus long que celui d'une groſſe Sardine. Sa bouche eſt petite & garnie de petites dents. L'œil eſt vif & plus grand que celui de la Sardine. Ses écailles ſont plus épaiſſes que celles de la Sardine. Le deſſus du corps eſt brun; mais en le regardant par le profil on apperçoit des raies jaunes ſur un fond verd clair. Quoiqu'il ait la tête un peu applatie, elle ne l'eſt cependant pas autant que celle de la Sardine. La couleur de deſſous le ventre eſt d'un blanc ſale : il a une petite nageoire derriere chaque ouie, deux ſous le ventre; un aileron ſur le dos garni de vingt-ſix rayons, qui commence à 2 pouces 10 lignes du muſeau, & eſt dans la direction de ceux de deſſous le ventre; ils regnent juſqu'à la queue, à 14 lignes près; en outre il a un petit aileron ſous le ventre qui prend de l'anus juſqu'à la queue, à 12 lignes près, le corps eſt plus gros que celui d'une groſſe Sardine, principalement du côté de la tête. Le dos juſqu'à la raie latérale eſt brun.

Le bout de l'aileron de la queue qui regarde le deſſus du dos du Poiſſon eſt un peu plus long que celui qui regarde le deſſous du ventre (*).

Ce Poiſſon commence à paroître vers le 25 Juillet, & diſparoît à la fin de Septembre. Ils entrent en riviere au commencement du montant de la marée, & retournent à la mer à la pleine mer. C'eſt à l'entrée de la riviere qu'ils ſe tiennent, où ils ne viennent que lorſque la mer eſt belle; alors les Pêcheurs en prennent juſqu'à deux quintaux d'un ſeul coup de ſaine : il eſt toujours à-peu-près de la même groſſeur. Les Pêcheurs ont obſervé qu'ils n'entrent point en riviere la nuit; qu'ils en prennent très-peu, & qui ſont beaucoup plus petits au rivage de la mer. Ils rapportent que ce Poiſſon eſt tout de couleur d'or lorſqu'il ſort de l'eau, & qu'il change de couleur en mourant. On n'en prend point du tout à l'hameçon; ils ne viennent point ſur l'eau; & lorſque l'eau eſt claire, on les apperçoit au fond où ils ſe tiennent tous raſſemblés. Les Pêcheurs les vendent frais, & à bon marché : ils diſent que ce Poiſſon eſt gras, & ſe corrompt aiſément, ce qui fait qu'ils ſe contentent d'un coup de ſaine, pour peu qu'il ſoit conſidérable; & ſouvent ont-ils de la peine à ſe défaire de ce que leur produit ce coup de filet, bien des perſonnes en étant dégoûtées, à raiſon du ver qu'ils diſent qu'il a dans ſa bouche.

(*) Les Pêcheurs ont dit à M. de la Courtaudiere, qu'on trouve fréquemment dans la gueule de ces Poiſſons, un petit cruſtacée qui s'attache au goſier près de la bouche, dont nous donnerons la deſcription lorſque nous parlerons des inſectes qui s'attachent aux Poiſſons.

Les Pêcheurs diſent qu'on prend beaucoup de ce Poiſſon en Provence.

M. de la Courtaudiere me marque qu'il a mangé de ces deux Poiſſons, ſavoir du Gaſta & du Boga, tous deux frits à l'huile. Le premier avoit ſa chair ferme & blanche, ſe ſéparoit par écailles, & n'étoit pas mauvais; qu'il a mangé du ſecond à deux différentes repriſes dans l'intervalle de 5 ou 6 jours. La premiere fois, ſa chair étoit ferme, blanche, & ſe ſéparoit par écailles, & il n'étoit pas mauvais; mais la ſeconde fois, ſa chair n'étoit pas blanche, elle étoit molle, fade, & faiſoit un mauvais manger, quoique tous deux cependant fortifient de l'eau lorſqu'on les lui ſervit.

Ces Pêcheurs n'ont qu'une ſaine, dont ils ſe ſervent toujours; elle a trente braſſes de longueur, ſur quatre braſſes de largeur au milieu, & aux deux bouts une braſſe & demie de largeur. Ses mailles ont un pouce en quarré : il a en-haut des liéges à la diſtance de deux pieds environ, pour le faire flotter, & au-bas de petits plombs du poids d'une once & demie, à la diſtance de deux pieds & demi environ, pour faire caler le filet.

§. 7. *Addition à ce qui eſt dit de la Melette*, page 468.

Comme le deſſin de la Melette, qui eſt repréſenté *Pl. XVI*, *fig. 6*, a été fait ſur un Poiſſon qui n'étoit pas nouvellement pêché, il n'eſt pas exempt de défaut : le dos du Poiſſon ne creuſe pas comme on le voit dans la figure, & la tête n'eſt pas tout à fait aſſez groſſe.

On ne prend point de ce Poiſſon dans les rivieres; mais il paroît qu'il ſe plaît vers leur embouchure : car on en prend principalement vers les bouches du Rhône; c'eſt même preſque le ſeul lieu où l'on en faſſe des pêches particulieres. J'ai dit, *page 469*, qu'on prend les Melettes confondues avec d'autres petits Poiſſons, tels que les Anchois, les Sardines, les Poutines; j'avoue que je regardois les Poutines comme un Poiſſon différent de la Sardine, non-ſeulement parce qu'il eſt plus petit, mais encore parce qu'on ne fait point de cas de la Poutine; elle eſt abandonnée au peuple. M. Barry me marque que ce ſont de jeunes Sardines : j'avoue que je ne me le ſerois pas imaginé, parce que des Sardines trop jeunes pour être ſalées en blanc & preſſées, peuvent être ſalées en barril comme les Anchois, & non pas vendues comme un mauvais Poiſſon; mais j'aquieſce volontiers au ſentiment de M. Barry, qui, étant ſur les lieux, doit être mieux informé que moi.

Article Huitieme.

De quelques Poiſſons du genre des Aloſes, Harengs ou Sardines, qui ſe pêchent aux environs de la Guadeloupe, deſſinés & décrits par M. Barbotteau, Conſeiller au Conſeil Supérieur de cette Colonie.

M. Barbotteau, qui étend ſes connoiſſances ſur bien des genres de Sciences, & qui ſe portant avec zéle à leur avancement, a adreſſé à l'Académie pluſieurs Mémoires que la Compagnie a vus avec plaiſir, a bien voulu auſſi s'intéreſſer à la perfection de mon Traité général des Pêches; & ſachant que je m'occupois des Poiſſons de la famille des Aloſes, des Harengs, des Sardines, &c. il m'a envoyé des deſſins bien exécutés, & une hiſtoire abrégée de trois Poiſſons qui doivent être compris dans la troiſieme Section de la ſeconde Partie de mon Traité. Comme ces Poiſſons ſont de mer, ils auroient dû être placés au commencement de cette Section; mais ces Mémoires m'étant parvenus trop tard, je me trouve obligé de les publier comme Addition.

§. 1. Du petit Cailleu, Sardina Caribearum exilis.

Le Cailleu, *Pl. XXXI, fig. 2*, eſt un petit Poiſſon fort recherché & eſtimé dans les Iſles du Vent de l'Amérique: il reſſemble en petit à la Sardine de France; ſa chair blanche & délicate en rappelle un peu le goût, ſur-tout quand on la ſaupoudre d'un peu de ſel, ou qu'on l'imprégne de ſaumure. On mange ce Poiſſon frit ou grillé; cette derniere façon eſt préférable. On le ſert pour lors tout habillé, afin qu'il conſerve plus long-temps ſa chaleur, & qu'un ſuc oléagineux, qu'il a de commun avec la Sardine, ne ſe perde point. Adroitement & du bout des doigts, on le dépouille; on ſuce le dedans de ſon enveloppe, qu'on dit être le meilleur, & on ſauce le corps dans une eau de piment préparée avec de la ſaumure. Cette eau, qui paſſe pour un anti-ſcorbutique merveilleux, eſt ſi âcre, qu'elle excorie quelquefois les levres, la langue, le palais & le goſier.

Les Cailleux, de même que les Crabes, ſont une vraie manne pour nos Negres, & les gens domiciliés dans nos Bourgs. Quand les uns ou les autres en manquent, ils courent riſque de mourir de faim. Auſſi à chaque fois que les Crabes ſortent de leurs forts inacceſſibles pour remonter vers les habitations, ce qui arrive aux pluies qui ſuccédent aux grandes ſéchereſſes; on voit de toutes parts les Negres accourir à leur recherche; & de même auſſi-tôt qu'il paroît un lit de Cailleux pourchaſſés par la Carangue ou quelqu'autre Poiſſon vorace, les Negres, *fig. 1*, par centaines, bordent le rivage, l'œil fixe, une jambe en arriere, & prêts à lancer leurs éperviers, qu'ils ont l'adreſſe de faire eux-mêmes ou avec du fil bien fort, qu'ils achetent, ou du coton qu'ils plantent & filent exprès. Les mailles en ſont petites, quarrées & fort rapprochées; des balles de plomb regnent tout autour des bords de ces filets, qu'on jette étendus dans l'eau, & dont l'ouverture ſe ferme quand on le retire, le ſeul poids des balles ſuffiſant pour cela: à chaque coup d'épervier, ils emportent des milliers de Cailleux. Il ne faut rien moins qu'une pêche auſſi abondante pour faire ſubſiſter pluſieurs milliers d'hommes, qui périroient peut-être faute de ce ſecours.

Les Negres Pêcheurs gardent pour eux & pour leur famille, ce qu'il leur en faut; ils vendent le reſte avantageuſement. Cette Pêche eſt un des objets les plus conſidérables de leur pécule. Ils vendent ces Poiſſons à la meſure, & ſe ſervent pour les débiter de deux ſortes de *coues*, calebaſſes, l'une plus grande, & l'autre plus petite. La premiere peut contenir 150 Cailleux; elle vaut un eſcalin ou 15 ſols monnoie d'Eſpagne & des Iſles, ce qui revient à 10 ſols argent tournois: la ſeconde, qui n'en contient qu'environ 75, vaut auſſi moitié moins.

Le temps le plus propre à la pêche du Cailleu, eſt depuis l'Aſcenſion juſqu'aux Avents. On en prend le reſte de l'année, mais en moindre quantité.

Ce Poiſſon, pour frayer, entre un peu en avant dans l'embouchure de nos torrents ou rivieres, & de nos ravines qui ſe jettent à la mer. J'en tire la preuve de ce qu'il s'en pêche parmi le Tritri, qui n'eſt rien autre choſe que le frai d'une multitude innombrable de divers autres Poiſſons de mer & de riviere (*).

(*) Le Tritri n'eſt ni le Lombo des Indes Orientales, dont parle Ruiſch, *Tom. I. pag.* 12, *Tab.* 7, *n°.* 4, ni le Lattarini des Italiens, ni le Piſquet de la Guadeloupe, ni aucun autre Poiſſon particulier, mais le frai de pluſieurs Poiſſons fluviatiles, qui ont dépoſé leurs œufs à l'embouchure des rivieres, ou bien dont les œufs, dépoſés dans les hauteurs près des ſources, ont été emportés par les torrents à la mer enſemble avec de grands quartiers de roches & d'immenſes troncs d'arbres.

Le

Le Cailleu dépose auſſi ſes œufs au milieu du varech ou des algues marines. Les petits qui en ſortent, y trouvent, en naiſſant, une nourriture abondante.

Ce Poiſſon multiplie beaucoup. Il nage en troupe, & ſe fait remarquer la nuit par la lueur qu'il répand.

Sa tête eſt de diverſes couleurs, qui ſe perdent après ſa mort : elle eſt aſſez groſſe proportionnellement au reſte du corps qu'il a fort leſte & dégagé.

Sa gueule eſt garnie de chaque côté d'un tiſſu membraneux qui ſe replie ſur lui-même, quand l'animal la ferme. Il l'étend démeſurément comme à la figure 3, & en forme d'un large entonnoir quand il l'ouvre pour ſaiſir ſa proie, qui eſt le menu Fretin qu'on nomme *Tri-tri*. Il ſe nourrit auſſi fort bien d'herbes, d'algues, d'œufs de Crabes, & des plus petits inſectes marins.

Son palais & ſes deux mâchoires, qui ſont à-peu-près égales, ſont armés de dents petites, fortes & aiguës.

Sa langue eſt cartilagineuſe.

Son œil vif & clair-voyant eſt compoſé d'une prunelle très-noire & d'un iris argentin. Une couleur verte & ſemblable à celle d'une précieuſe & tranſparente émeraude, ſurmonte par le haut en forme de croiſſant l'iris, qui, au moment de la mort de l'animal, ſe colore de quelques teintes de ſang.

Ses ouies, au nombre de quatre de chaque côté, ſont toutes d'un rouge très-foncé. Elles ſont frangées, & partagées en forme de ſcie ou de peigne. Elles ſont rangées & ſerrées les unes contre les autres, à-peu-près comme les feuillets d'un livre. Celles qui ſont les plus près de la tête, ſont plus longues & plus larges. Celles qui en ſont les plus éloignées, ſont plus petites & plus étroites. Celles du milieu diminuent en conſéquence, & augmentent à proportion.

Le blanc domine aux opercules des ouies.

Le dos, où regnent le verd & le bleu quand l'animal eſt vivant, perd beaucoup de ſon éclat après ſa mort. Le verd pour lors diſparoît ; il ne reſte plus qu'un bleu foncé.

L'aileron unique de deſſus le dos eſt formé de 17 à 18 rayons, qui ſont réunis par un tiſſu membraneux.

La poitrine eſt munie de deux nageoires compoſées de 14 rayons, réunis par une membrane très-fine & très-déliée.

Le ventre, qui eſt blanc, eſt garni de deux nageoires à 8 rayons chacune, joints & enlacés d'une membrane. Il eſt armé endeſſous, comme les Sardines, de petites pointes, épines ou piquants preſqu'imperceptibles.

L'aileron de l'anus a 15 rayons, joints par une membrane.

L'aileron de la queue eſt fourchu ; il a en tout 24 à 25 rayons.

Les écailles ne laiſſent pas d'être grandes pour un ſi petit Poiſſon, qui n'a que 2, 3 ou 4 pouces tout au plus de longueur, & 8 à 10 lignes de largeur. Elles ſont placées les unes ſur les autres, & anticipent à la maniere des tuiles les mieux jointes.

On diſtingue viſiblement pluſieurs lignes latérales, qui ſemblent ſervir aux écailles de points d'appui.

L'umbilic, ou l'anus, conſidéré au microſcope, paroît avoir trois ouvertures différentes, comme à preſque tous les Poiſſons.

Ce Poiſſon n'a point de fiel : ſa ſtructure ou ſon organiſation interne eſt d'ailleurs fort ſimple. Il a deux ovaires très-gros ; les mâles ont une laite ou laitance compoſée de deux corps très-diſtincts, ſouvent irréguliers, & toujours colorés d'un blanc ſale. Il a un cœur très-petit & triangulaire, une oreillette vaſte & d'une très-grande capacité, deux valvules à l'embouchure de l'oreillette, une aorte où le cœur s'emboîte par

Les petits qui en proviennent, cherchent, à force de nageoires, à remonter, juſqu'à ce qu'ils trouvent une eau claire & limpide, qui leur plaît infiniment, & qu'ils ſoient à l'abri de la dent meurtriere de pluſieurs ennemis redoutables, qui ne leur font point de quartier, & qui ſont plus multipliés dans les bas, par rapport au voiſinage de la mer : ils gagnent tant qu'ils peuvent le long des deux rives, parce que le courant y eſt d'ordinaire moins fort & moins rapide.

Ce frai n'a d'ordinaire que cinq à ſix lignes de long. On y diſtingue viſiblement de très-petits Crabes, de menues Anguilles, de petites Ecreviſſes, des Têtards menus & effilés, des Hauts-dos minces, des Mulets fort courts & fort petits, & quantité d'autres Poiſſons naiſſants. L'eſpece la plus commune, eſt un petit Poiſſon blanc, marqueté de quelques taches rouges, & dont la taille élégante eſt relevée par de petites empennures. Il ſignale parmi les autres ſa célérité & ſa viteſſe. Ce n'eſt également qu'un frai. Tout le monde ici en convient.

La pêche du Tri-tri ſe fait comme la décrit le P. *Labat*. Quatre ou deux perſonnes prennent un linge, qu'elles tiennent étendu par les coins. Elles le paſſent entre deux eaux, aux environs de l'endroit où elles voient fourmiller une grande quantité de ces Poiſſons ; & l'élevant en l'air, elles en prennent des milliers.

Lorſque le Tri-tri ſe tient au fond de l'eau, il ne faut que marcher ou remuer dans la riviere pour le faire lever & le pêcher.

Quoique depuis 200 ans, ou environ, on en faſſe tous les ans & à pluſieurs repriſes une pêche prodigieuſe, ſur-tout quatre ou cinq jours avant ou après les pleines lunes, depuis Juillet juſqu'en Novembre, le nombre du Tri-tri ſemble n'avoir point diminué. Sa délicateſſe provoque l'appétit : chacun en mange volontiers : on le fait frire, ou on l'accommode au court-bouillon. Le Poiſſon pour lors eſt ſi jeune, ſes écailles ſont ſi petites, ſa tête ſi tendre, ſa queue & ſes nageoires ſi molles, ſes arêtes ſi foibles, qu'on le mange tout entier, ſans le vuider, ni le dépouiller. A meſure qu'il prend de l'accroiſſement, il change de nom, ſuivant la conformation qui lui eſt propre, ſes marques caractériſtiques, & le genre & l'eſpece qui le diſtinguent.

Le Tri-tri pris enſemble eſt blanc, quand il eſt frais ; il noircit à vue d'œil & perd de ſa qualité hors de l'eau. Il faut conſéquemment le cuire auſſi-tôt.

Outre tant de divers Poiſſons de riviere, dont le frai forme ce qu'on nomme le *Tri-tri*, il s'en rencontre auſſi de mer, qui ont été formés à l'embouchure des rivieres. Ceux-ci ne remontent pas beaucoup ; ils vont, viennent, coupent hardiment le fil de l'eau & les courants, de ſorte qu'ils ſemblent jouer dans les eaux douces, qui ſont les plus près des eaux ſalées. C'eſt là qu'on les enleve, & qu'on les force malgré eux à devenir Tri-tri pour ſervir d'ornement à nos tables. Le Piſquet, petit Poiſſon de mer, qui n'acquiert jamais plus de 14 à 15 lignes de longueur, éprouve ſouvent ce triſte ſort, de même que le Cailleu, le Mulet de mer, le Cailleu taſſart, la Sardine, &c.

la baſe ; un eſtomach vigoureux, un boyau très-long & très-effilé, 42 vertèbres : je n'ai pu lui découvrir de veſſie aérienne : les ouies me ſemblent lui tenir lieu de poumons : elles ont beaucoup d'élaſticité, tant pour inſpirer que pour aſpirer : l'abdomen eſt reſſerré. Les pointes hériſſées qui le terminent, lui donnent la forme d'une ſcie : *Abdominis carina ſerrata*. Il en eſt de même de la gorge & des mouſtaches : *Myſtaces ſerrati*. Linn.

D'après cette anatomie & cette deſcription, il ſuit que le Cailleu doit être placé dans la claſſe des Poiſſons abdominaux, & dans le genre des Clupea, qui eſt le cent-ſoixantieme du *Syſtema Naturæ*, 10e. édit. Je le déſignerai ſous cette phraſe Ichthyologique : *Clupea minutiſſima*, *Aloſa breviſſima*, *Sardina Caribæarum exilis*, Cailleu *dicta*.

Ce Poiſſon nage de côté & d'autre le long de nos côtes. Il s'en éloigne au moment des tempêtes. Il aime le ſable & le gravier. Il voyage par bandes, & fuit les endroits rocheux. Il ne s'écarte pas beaucoup en mer, où il rencontre une infinité d'ennemis de tous genres & de toutes eſpeces, tels que la Carangue, l'Orphie, le Capitaine, & d'autres Poiſſons voraces, & quantité de divers oiſeaux pêcheurs dont nos côtes fourmillent.

§. 2. *Du Cailleu-Taſſart*, figure 3.

Il exiſte une autre eſpece de Cailleu, qu'on nomme *Cailleu-Taſſart*. Il y a de grandes différences de celui-ci au premier. Cette ſeconde eſpece a le plus communément 7 à 8 pouces de longueur ſur 16 à 17 lignes de largeur : ce qui fait paroître ſa taille très-allongée. Sa tête eſt courte, ſon œil petit. Sa mâchoire inférieure eſt plus longue que la ſupérieure. (Il eſt deſſiné la gueule ouverte). Son aileron dorſal compoſé de 17 petits rayons liés par une membrane, finit par une pointe très-longue. L'aileron de l'anus eſt couvert d'une quantité prodigieuſe de petites écailles très-blanches : il en eſt de même de celui de la queue.

Les nageoires pectorales ſont blanches & très-petites. Elles ont 16 rayons joints par une membrane. Les ventrales ont 8 rayons ; elles ſont blanches, petites, & tout-à-fait ſemblables à celles du Cailleu ordinaire. Les parties internes, les ouies, les opercules des ouies reſſemblent auſſi parfaitement à celles de ce Poiſſon. La chair eſt blanche & moins agréable au goût que celle du franc Cailleu. On la préfere à celle de la Sardine des Antilles, & jamais on n'a oui dire qu'elle ait incommodé. Les écailles ferrées & fort bien placées ſont généralement d'une couleur changeante ſur le dos, & argentée ſur le ventre. Les raies latérales ſont perlées. La carène de l'abdomen & les mouſtaches ſont en forme de ſcie. *Carina abdominis ſerrata & myſtaces ſerrati*.

Je déſignerois cette eſpece de Cailleu ſous cette phraſe Ichthyologique, qui ſemble lui convenir : *Clupea*, *Aloſa brevis*, *Harengus ſive Halec minor*, *Sardina Caribæarum major*, Cailleu-Taſſart *Gallicè nuncupata*.

On le pêche le plus communément à la ſaine. Il habite ſous nos mangliers, dans les endroits où les eaux ſalées ſont croupiſſantes. Il aime la vaſe, l'ombrage, & le varech ; il y fraie, il s'y nourrit. On le prend rarement un peu en avant à la mer.

§. 3. *De la Sardine des Antilles*, figure 4.

Je paſſe à la deſcription de notre Sardine proprement dite. Son bec eſt plus pointu que celui du Cailleu ordinaire ; ſa tête eſt plus allongée ; ſon palais & ſes mâchoires ſont armés de petites dents preſqu'imperceptibles, & dont on ne s'apperçoit guere que parce qu'elles réſiſtent fortement au toucher. Il a le deſſus de la tête diaphane ; ſon cerveau paroît à travers ; ſon œil eſt aſſez grand, la prunelle eſt noire, l'iris eſt argenté & couronné d'un croiſſant d'un très-beau verd, qui diſparoît après la mort de l'animal ; ſes ouies, au nombre de quatre, ſont rangées & colorées de même que celles du Cailleu ; elles ont la même forme, & ſervent aux mêmes uſages. Une petite portion d'ouie de chaque côté paroît près de l'œil adaptée à l'opercule, qui eſt partagé en deux, & compoſé de quatre lames argentées. C'eſt une vigoureuſe défenſe que l'Auteur de la Nature ſemble avoir donnée aux Poiſſons pour mettre à l'abri leurs poumons, leur cœur, & les parties les plus eſſentielles de leur organiſation interne.

Le dos de la Sardine, nuancé de mille couleurs diverſes ſemblables à celles d'un bel arc-en-ciel, perd beaucoup de ſon éclat après la mort du Poiſſon. De toutes ces couleurs changeantes, il ne reſte qu'un bleu foncé. Un aileron unique garni de 17 à 18 rayons, joints par une membrane, s'éleve au milieu du dos ; cet aileron dorſal a l'extrêmité des rayons noire ; le reſte eſt coloré d'un blanc ſale : les nageoires pectorales & ventrales ſont très-blanches ; les premieres ont 14 rayons, les ſecondes 8 ; ces rayons ſont joints & liés par une membrane très-fine & très-déliée ; l'aileron de l'anus a 18 à 20 rayons, joints par une ſemblable membrane ; la couleur blanche ſeule y domine : l'aileron de la queue eſt fourchu, & coloré de jaune vers le centre au point de réunion ; la couleur blanchâtre regne ſur les côtés, & la noire aux extrêmités des rayons, qui ſont au nombre de 25, épais & unis enſemble ; les écailles ſont très-grandes, & fort bien rangées ; elles ſont moins

ferrées que celles des Cailleux.

Le ventre de la Sardine, de couleur argentée, ſe termine par 28 petites pointes très-viſibles & très-ſenſibles. Ce Poiſſon a depuis le ſommet du dos juſqu'au bas du ventre 10 à 11 raies ou lignes latérales, dont celles du milieu ſont de la couleur d'une paille jauniſſante; ſon corps eſt plus gros & plus relevé vers le milieu; ſa ſtructure intérieure eſt généralement ſemblable à celle du Cailleu; ſon abdomen & ſes mouſtaches ſont terminés en dents de ſcie: *Abdominis carina ſerrata, & myſtaces ſerrati.* Sa chair eſt blanche & moins agréable au goût que celle des Cailleux; elle eſt ſujette à incommoder, elle empoiſonne même; elle occaſionne des fievres, & donne ſouvent la mort, quand le Poiſſon eſt pris au-deſſus des fonds dits *cuivrés*, ou qu'il a mangé de cette eſpece de Brûlans qu'on nomme des *Galeres*.

Il habite les mêmes lieux que le Cailleu ordinaire; il ſe nourrit & fraye de même: on le pêche à l'épervier; on en prend par fois dans les ſaines avec de plus gros Poiſſons.

Sa longueur totale eſt de 5 à 6 pouces depuis la naiſſance du muſeau juſqu'à l'extrêmité de la queue: ſa largeur eſt de 16 à 17 lignes.

Ce Poiſſon pourroit être déſigné ſous cette phraſe Ichthyologique: *Clupea, Aloſa minor, Sardina Caribæarum propriè dicta.*

Comme je n'ai point été à portée de voir ces Poiſſons, je rapporte exactement ce que m'en a écrit M. Barbotteau.

EXPLICATION DES FIGURES

De la ſuite de la troiſieme Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches, dans laquelle il s'agit des Poiſſons d'eau douce qui ont les mêmes caracteres que les Aloſes, Harengs, Sardines, &c.

PLANCHE XXIII.

Au haut de cette Planche eſt une Vignette cotée *fig.* 3, où l'on voit repréſentées les différentes façons de pêcher les Ables ou Ablettes.

A eſt une eſpece de palis fait avec des pieux, qu'on plante dans le lit d'une riviere : on y attache un panier *B*, dans lequel on met du ſang caillé & des tripailles, pour attirer les Ables.

C, eſt un bateau dans lequel ſont des hommes qui pêchent des Ables à la canne.

D, eſt un Pêcheur qui prend des Ables au bord de l'eau avec le filet qu'on nomme *carreau*; celui qui eſt dans le bateau *E*, va avec ſon carreau chercher un lieu propre pour faire la pêche.

F, Pêcheur qui pêche les Ables avec un épervier, ce qu'on ne pratique guere que quand il s'en eſt beaucoup raſſemblé dans un endroit.

G, ſont des Pêcheurs qui prennent des Ables avec une ſainette, *page* 494.

Au bas de la Planche, la figure 1 repréſente un Able de groſſeur ordinaire, & de l'eſpece que quelques-uns appellent *Able bordé*.

La figure 2 eſt un Able d'une groſſeur peu commune, & dont les écailles ſont fort brillantes.

A la figure 4, on a repréſenté une canne garnie de ſa ligne, à l'extrêmité de laquelle ſont empilés trois ou quatre petits haims ; *A B*, eſt une perche, & au bout un vaſe de bois *C*, qui eſt creux : on le plonge avec violence dans l'eau, ce qui produit un bruit ſourd qui effarouche les Poiſſons, & les détermine à ſe jetter dans les filets, *page* 495.

La figure 5 eſt un Goujon, petit Poiſſon blanc de peu de valeur, qui ſe trouve abondamment en pluſieurs rivieres, *page* 497.

PLANCHE XXIV.

On a repréſenté ſur cette Planche, quatre Poiſſons de la même famille ; ſavoir,

Fig. 1, un Gardon. En *M*, au-deſſous de la figure 1, eſt repréſentée la partie découverte d'une écaille, ſur laquelle on a marqué les ſtries vues à la loupe, & en *N* un rayon rameux des ailerons, auſſi vu à la loupe, *page* 498.

La figure 2 eſt un Poiſſon qui tient un peu du Gardon & de la Brême ; communément, on l'appelle *Roſſe* ; quelques-uns diſent *Roche*, *page* 499.

La figure 3 eſt une Vandoiſe, Poiſſon blanc qui n'excede guere la groſſeur d'un Hareng, *page* 501.

La figure 4 eſt une Chevanne, Poiſſon plus gros que la Vandoiſe, & qui eſt ſingulier par la forme de ſon muſeau, *page* 102.

PLANCHE XXV.

On y a repréſenté *fig.* 1, une Brême ; quelques-uns diſent *Brame* : c'eſt un Poiſſon aſſez large & un peu applati, *page* 504.

La figure 2 eſt une Tanche, qui eſt d'une couleur obſcure, *page* 506.

PLANCHE XXVI.

La figure 1 eſt un tronçon d'une Carpe ordinaire : on ne l'a pas deſſinée en entier, parce que ſon corps reſſemble entiérement à la Carpe *fig.* 2 ; il n'y a de différence que dans les écailles. On l'a repréſentée allongeant le muſeau pour ſucer ſes aliments, *pag.* 509 *& ſuiv.*

La figure 2 eſt une Carpe dite à *miroir*, qui ne differe de la précédente que par la forme des écailles, qui ſont très-brillantes, étant brunes du côté où elles ſont recouvertes par les autres, & preſque blanches au bord oppoſé : on y voit le muſeau comme il eſt quand ils ne cherchent pas à ſucer ſes aliments.

La figure 3 eſt deſtinée à faire voir comment les écailles ſe recouvrent les unes les autres.

La figure 4 eſt, je crois, une jeune Brême ou la Brême gardonnée, & qui me paroît avoir beaucoup de reſſemblance avec le Poiſſon que Bélon appelle *Platane*.

Fig. 5 la Bouviere, très-petit Poiſſon qui reſſemble beaucoup à la Carpe. Fig. 6, l'Epinoche ; quelques-uns le nomment *Savetier* : il eſt chargé d'ardillons. J'en ai repréſenté un vu par-deſſous le ventre.

Fig. 7 le Véron ou Vairon, très-petit Poiſſon, qui, au ſortir de l'eau, a des couleurs très-brillantes.

PLANCHE XXVII.

La figure 1 eſt un gros Barbeau : *fig.* 2, ſa mâchoire intérieure.

La figure 3 eſt une petite Barbotte, dite *Grane* : elle eſt différente du Barbeau, *fig.* 1 ; 1°. par ſa groſſeur ; 2°. par la forme de ſa tête ; 3°. par le nombre des barbillons qu'elle a au muſeau. Quelques-uns veulent que ce ſoit une Loche.

La figure 4 eſt une franche Barbotte : elle a comme la Barbotte graſſe, *fig.* 3, ſix barbillons au muſeau : elle eſt plus menue & meilleure à manger. On a repréſenté ſa tête plus en grand à la figure 5.

Fig. 6, un Brochet : *fig.* 7, ſa mâchoire inférieure : *fig.* 8, ſa mâchoire ſupérieure.

PLANCHE

PLANCHE XXVIII.

Fig. 1, disposition d'un filet pour la pêche des petits Colins en Norwege, entre Berghen & Drontheim.

O O, nappe de filet quarrée, que l'on calle à fond de l'eau ; *C C*, *D D*, quatre chaloupes qui, d'abord, l'entretiennent en situation, & ensuite se rapprochent pour le relever & prendre le Poisson qui se trouve dessus presque toujours en grand nombre ; *B*, est une bouée qui indique l'endroit où l'on doit faire la pêche.

Fig. 2, disposition de filets pour prendre des Saumons dans la baye de Gron-wick-fiord ; *A B*, nappe de filet garnie de flottes à la tête, & de lest au pied *DE*. *F G*, *fig.* 3, disposition de ce filet pour former un gord, que les Norwégiens nomment *piége* ; le filet est tenu en état par les ancres *A B C*, & les manœuvres *G H I*, *g D C*, qui sont amarées à la côte : le fond de ce piége est formé par un filet triangulaire *G H g*, *fig.* 2 ; *G g*, *fig.* 3, est l'entrée du piége, que le Pêcheur qui est en *M*, ferme en hâlant sur la corde *R M*. On voit en *N* une Yolle dont il se sert, tant pour tendre le filet, que pour aller prendre le Poisson.

Fig. 3. Elle représente en plan un gord ou un piége plus simple, qu'on établit dans la riviere de Mandfal ; *A B C*, l'entrée du piége ; *D*, échafaud sur lequel est le Pêcheur qui forme le gord en hâlant sur la manœuvre *D B*.

PLANCHE XXIX.

Tout ce qui y est représenté, a rapport à la pêche que les Russes vont faire à Kola, dans la Laponie Moscovite.

La figure 2 est un Schut, bateau de pêche Russe : il differe peu, tant pour la forme du bâtiment que pour le grément, de quelques bateaux Pêcheurs de la Rochelle ; mais il en différe beaucoup par l'assemblage des bordages, ainsi que nous l'avons expliqué dans le corps de l'Ouvrage.

La figure 3 est un aviron qui a un gros renflement en *B*, pour que la partie *A E*, soit en équilibre avec la partie *E D*, lorsque la partie *E* repose sur le bâtiment.

La figure 6 représente un Magasin Russe, formé par des pieces de bois quarrées, posées les unes sur les autres, & seulement assemblées à mi-bois à leur extrêmité, qui, pour cela, sont entaillées comme on le voit *fig.* 4 & 5.

La figure 7 est une grosse pierre qui repose sur une croisée de bois *A*, & est retenue par des montants *B*, ce qui leur sert d'ancre ou plutôt de cabliere pour arrêter leurs filets en quelques endroits.

La figure 8 est une bouée ou signal, qui est représenté sur une grande échelle, par comparaison aux autres figures : la partie *A A* est de bois ; il y a en *B* un trou pour y amarrer la pierre *C*, qui ne doit pas être assez pesante pour entrainer au fond la partie de bois *A A*, mais seulement servir de lest pour que ce morceau de bois se tienne verticalement. Au haut de cette espece de toupie, est ajusté le balai *EE*, qui sert de signal pour qu'on apperçoive de loin où est la bouée ; *D*, l'orin qui aboutit à la cabliere *fig.* 7.

La figure 9 indique comment on pose le Poisson pour le trancher par le dos suivant sa longueur ; ensuite on l'ouvre comme on le voit *fig.* 10, 11 & 12 ; & pour qu'il se tienne mieux à plat, on le traverse avec de petites lattes *C*, *C*, *fig.* 13, comme on le voit en *A A*, *fig.* 10, 11 & 12 ; *B*, indique un anneau d'osier qui sert à pendre le Poisson ou aux perches ou dans les hialder.

PLANCHE XXX.

On y voit en plan la riviere d'Hérault *H*, & une chaussée *G G* qui la traverse, pour fournir de l'eau au moulin *H*.

A, est un grand bassin qu'on nomme *Ecluse ronde*, dans laquelle aboutissent trois canaux qui ont des niveaux différents.

B, est le niveau supérieur ; *C*, le niveau inférieur ; *D*, le niveau moyen ; *a a*, *m m*, *i i*, *s s*, sont des portes busquées pour manœuvrer les eaux, comme on l'a expliqué dans l'Ouvrage.

PLANCHE XXXI.

On y a représenté la pêche de trois petits Poissons de la famille des Sardines, qui se prennent à la Guadeloupe.

Fig. 1, un Pêcheur Negre, qui tient un épervier tout prêt à le jetter sur le Poisson qu'il apperçoit.

Fig. 2 : elle représente un petit Cailleu, fort bon petit Poisson qui a un goût très-approchant de celui de la Sardine, & qui est fort sain.

La figure 3 représente un petit Poisson, connu sous le nom de *Cailleu tassart* : ce petit Poisson est un peu plus gros que le petit Cailleu ; mais sa chair n'a pas un goût aussi agréable : au reste il est sain.

On l'a représenté allongeant son museau pour sucer ses aliments.

La figure 4, qu'on nomme *Sardine des Antilles*, est le moins bon de tous ; & même, quand on le pêche dans certains fonds, on le dit dangereux.

NOTICE GÉOGRAPHIQUE

Des principaux Lieux dont il eſt fait mention dans cette troiſieme Section.

A

Aberdeen. Voyez la Notice géographique à la fin de la ſeconde Section de cette ſeconde Partie.

Adige, riviere conſidérable d'Italie, qui prend ſa ſource dans le Tirol au Nord, traverſe l'Evêché & la Ville de Trente, l'Etat de Veniſe, paſſe à Vérone, & ſe jette dans le golfe de Veniſe au-deſſous de cette Ville, *Page* 491.

Adour. Voyez ſeconde Partie, ſeconde Section, *Notice géographique.*

Adriatique (Mer), ou Golfe de Veniſe, nom qu'on donne à une partie de la Mer Méditerranée qui comprend la Dalmatie, l'Albanie, la Seigneurie de Veniſe, l'Etat Eccléſiaſtique & le Royaume de Naples, &c. 464.

Agde, Ville épiſcopale du bas Languedoc, ſituée ſur la riviere d'Hérault, à une demi-lieue de l'endroit où elle ſe jette dans le golfe de Lion; avec un petit Port où il peut entrer des barques, à peu de diſtance du Canal de Languedoc, 451.

Agoſta, ville de Sicile, ſituée ſur une grande preſqu'iſle, qui ſert de môle à ſon port, 465.

Albanie, province de la Turquie méridionale d'Europe, faiſant partie de la terre ferme de Grece: elle eſt ſituée entre la Macédoine & le golfe de Veniſe, 474.

Albourg, ville du Royaume de Danemarck, dans le Nord-Jutland, ſur un canal à 4 lieues de la mer.

Algarve, province du Royaume de Portugal, dont elle compoſe la ſixieme & la plus méridionale région: elle eſt bornée au Nord par le Portugal proprement dit, au Midi & au Couchant par l'Océan occidental, au Levant par la Guadiana, 419.

Alicante, ville forte & riche d'Eſpagne au Royaume de Valence, dans le territoire de Cigura, ſur la baye de ce nom dans la Méditerranée, au Sud-Oueſt d'Altea, avec un bon port très-fréquenté, 430.

Allemagne (Mer d'). On donne ce nom à la partie de l'Océan compriſe depuis les Pays-Bas juſqu'à la Manche de Danemarck, 351.

Almeria, ville maritime d'Eſpagne au Royaume de Grenade, entre le cap de Gates au Levant & la ville d'Adra au Couchant, à l'embouchure de la petite riviere d'Almoria, avec un bon port ſur la Méditerranée, 453.

Andalouſie, grande province d'Eſpagne au Sud-Oueſt de ce Royaume, qui eſt très-commerçante & très-fertile: on y fait de très-beau ſel, & on y pêche beaucoup de Poiſſons, 443.

Angers, ville conſidérable & belle du haut Anjou, capitale de toute la province d'Anjou, ſituée un peu au-deſſous de l'endroit où la Sarte ſe jette dans la Mayenne, ſur les deux rives de cette derniere, à près de deux lieues de ſon embouchure dans la Loire, *Page* 317.

Antibes, ville maritime de France, dans la Provence: c'eſt une place aſſez forte, ſituée avantageuſement pour le commerce, dans une contrée fertile: il s'y fait un aſſez grand commerce de Poiſſon ſalé, 447.

Antifer ou *Entifer* (Cap d'), petit cap de Normandie, au pays de Caux, à un quart de lieue du Havre, 363.

Arona, ville de l'Italie ſeptentrionale, au Milanez, & dans le territoire de Milan ſur la rive occidentale du Lac Majeur, & ſur les confins du territoire de Novarre, 491.

Arragon, Royaume dans la preſqu'iſle d'Eſpagne, borné au Nord par les Pyrenées, le Béarn, & le Bigorre, au Nord-Oueſt par la Navarre, à l'Oueſt par la Caſtille, au Sud par le Royaume de Valence, au Levant par la Catalogne, 454.

Aſturies, province d'Eſpagne avec titre de Principauté, bornée à l'Eſt par la Biſcaye, au Sud par la Caſtille, au Nord par l'Océan, à l'Occident par la Galice, 443.

Aubrich, mal-à-propos ainſi nommé; il faut lire *Auborch*, hameau de la paroiſſe de Sauzon à Belle-iſle en Baſſe-Bretagne, dans l'Amirauté de Vannes, 423.

Audierne, bourg de la Baſſe-Bretagne, ſitué dans une petite baye à une demi-lieue de Quimper, 436.

Ault (Bourg d'), Bourg du Vimeu dans la Picardie au, Dioceſe d'Amiens, ſur le bord de la mer, entre l'embouchure du Hable & celle de la Breſle, avec un petit port d'où vient à Paris le meilleur Poiſſon frais de la mer, 354.

Aunis, province maritime de France, bornée au Nord par le Poitou, dont elle eſt ſéparée par la riviere de Sevre, au Couchant par la mer de Gaſcogne, au Midi & à l'Orient par la Saintonge: elle eſt arroſée de pluſieurs rivieres, & contient quelques ports de mer renommés, entre autres la Rochelle & Rochefort, 438.

Auray, petite ville & port de la Baſſe-Bretagne ou Bretagne méridionale, au dioceſe de Vannes, ſituée au confluent de deux petites rivieres qui ſe jettent dans le golfe de Morbihan entre Vannes & Port-Louis, 423.

Ayamonte, ville d'Eſpagne en Andalouſie, ſur la frontiere du Royaume de Portugal, à l'embouchure de la riviere de Guadiana, ſur une colline, dans le golfe de Cadix, 443.

Ayr, ville capitale du Comté de ce nom, en Ecoſſe: elle eſt ſituée ſur la riviere de ſon nom, ſur le bord de la mer, 343.

B

Baltique (Mer), grand golfe de la mer entre l'Allemagne, la Pologne, le Danemarck & la Suéde : elle communique à la mer de Danemarck par le détroit du Sund, l'isle de Seeland & les deux Belts, *Page* 342.

Barcelone, belle, grande & riche ville d'Espagne, dans la Principauté de Catalogne, avec un port spacieux & profond sur la Méditerranée, 455.

Barnstaple, petite ville d'Angleterre dans le Devonshire, sur la riviere de Taw ; avec un port très-fréquenté, 343.

Bas (Isle de), petite isle de l'Océan, sur la côte de Bretagne, à une lieue & demie de la ville de Saint-Pol-de-Léon, sur la rade de Roscoff : ses habitants sont presque tous Pêcheurs, 431.

Basques (pays des), petit pays de France vers les Pyrenées ; il fait partie du Gouvernement de Guyenne ; il s'étend entre l'Adour, les frontieres d'Espagne, l'Océan & le Béarn : il n'est guere fertile en bleds ni en vins ; mais il abonde en fruits : il comprend le Labour, & la Vicomté de Soule ; on y trouve les villes de Bayonne, de Saint-Jean-de-Luz & de Mauléon, sur le gave de Suzon, 381.

Bastia, ville d'Italie dans l'isle de Corse dont elle est la Capitale : elle est sur la côte orientale, avec un bon port, 465.

Beaucaire, ville du Bas-Languedoc, au diocese de Nismes, sur la rive droite du Rhône, vis-à-vis de Tarascon, à deux lieues Nord d'Arles, 451.

Beddiford, ville d'Angleterre au Comté de Devonshire, avec un port de mer sur la riviere de Turridge, 343.

Belfar, ville d'Irlande dans la province d'Ulster, ou Comté d'Antrim, sur l'embouchure du Lagenwater, 343.

Belle-isle, isle de l'Océan sur la côte de Bretagne, dans l'Evêché de Vannes, d'environ 12 lieues de tour : elle est environnée de rochers & défendue par une bonne citadelle. Il y a trois ports, Palais, Sauzon & Goulfard : les habitants font un commerce considérable de Sardines & d'huile de Sardines, 431.

Belt, nom qu'on donne à deux détroits qui servent de communication à la mer Baltique avec celle de Danemarck ; on les divise en grand & petit Belt. Le grand passe entre l'isle de Seeland à l'Orient, & celle de Funen ou Fionie à l'Occident ; & le second entre l'isle de Fionie à l'Orient, le Jutland & le Slesvick à l'Occident, 342.

Benacus lacus. Voyez *Lac de Guarde.*

Berghen. Voyez seconde Partie, premiere & seconde Section, *Notice géographique.*

Berg-op-zoom, petite ville des Pays-Bas dans le Brabant Hollandois, avec un port, 466.

Bertheaume, petit Fort de la Basse-Bretagne, situé sur la côte de Saint-Matthieu, proche l'entrée du goulet de la rade de Brest, 421.

Berwick, ville d'Angleterre dans la province de Northumberland, sur la Twede & sur la frontiere d'Ecosse. Sa situation sur la mer la rend très-commerçante, 342.

Bessin, pays de la Basse-Normandie, borné au Couchant par la Vire ou le Cotentin, au Nord par la Manche, au Levant par le pays d'Auge : il a environ 18 lieues de long sur autant de large, fait presque toute l'étendue du Diocese de Bayeux, & contient les villes de Caen & de Vire : il est arrosé de plusieurs rivieres, telles que l'Orne, la Dive, la Vire, &c. *Page* 363.

Beziers, ville épiscopale du Bas-Languedoc, située sur une colline au pied de laquelle coule la riviere d'Orbe, près le canal de Languedoc, à 5 lieues Oüest de Narbonne, 452.

Biervliet (on le prononce *Birlit*), Forteresse des Pays-Bas, dans la Flandre Hollandoise, à une lieue d'Yfendick & à 5 de l'Ecluse, 349.

Bilbao, ville d'Espagne, avec un port de mer dans la Biscaye, dont elle est la Capitale. La marée qui remonte dans la riviere, y forme un bon port qui est très-fréquenté, 436.

Biscaye, province maritime d'Espagne dans sa partie septentrionale, bornée au Nord par la mer, à l'Orient par la riviere de Bidassoa, qui la sépare de la France, au Midi par la Navarre & la Castille vieille, à l'Occident par les Asturies. La mer y fournit d'excellents Poissons & toutes sortes de coquillages, 442.

Blois, belle ville capitale du Blesois, située à mi-côte, dans une très-agréable position, sur la rive droite de la Loire, 329.

Bonne-Espérance (Cap de). Cap de la côte d'Afrique à l'extrémité Méridionale, du continent dans la Cafrerie, appartenant aux Hollandois.

Bordeaux, ancienne, grande, belle & riche ville, capitale de toute la Guyenne, & en particulier de la Guyenne propre ou Bourdelois, sur la rive gauche de la Garonne ; avec un magnifique port formé en demi-lune, où il se fait un très-grand commerce de vins, 320.

Bouin (Isle de), petite isle près des côtes de Bretagne, entre l'isle de Noirmoutier & Retz, à une lieue de Bourg-neuf & à 10 lieues de Nantes, 394.

Boukenesf. Voyez seconde Partie premiere Section, *Notice géographique.*

Boulogne. Voyez seconde Partie seconde Section, *Notice géographique.*

Boulogne, ville épiscopale de la Basse-Picardie, située à l'embouchure de la riviere de Liane, à 7 lieues de Calais, 354.

Bousigue, village du bas Languedoc, sur la mer Méditerranée, près de Cette, 451.

Brabant, grande province des Pays-Bas, bornée par le Comté de Hollande, la Gueldre, l'Evêché de Liége, les Comtés de Namur & de Hainaut, la Flandre & la Zélande. Cette province fait partie des Etats héréditaires de la Maison d'Autriche, 343.

Brême. Voyez seconde Partie premiere Section, *Notice géographique.*

Brésil, grande contrée la plus orientale de l'Amérique septentrionale, presque renfermée entre l'Equateur & le Tropique du Capricorne : elle est bornée à l'Est & au Nord par l'Océan Méridional, à l'Oüest par le pays des Amazones, au Sud par le Paraguay, 422.

Brest, ville forte de France en Basse-Bretagne, avec un des meilleurs & des plus beaux ports de tout le Royaume, où se font les armements les plus considérables. Il y a une belle rade défendue par une seule entrée fort étroite qu'on nomme *le Goulet*, 431.

Breton (Cap), très-ancien bourg au pays de Marennes dans les Landes en Gascogne, sur le bord de la mer, à 5 lieues au Nord de Bayonne, 440.

Bristol (Canal de), golfe de l'Angleterre faisant partie de la mer d'Irlande, dans laquelle se décharge la Savern ; on l'appelle aussi *Canal de Saint-Georges*, 343.

Britanniques (Isles) : nom qu'on donne à deux

grandes Iſles & à un nombre de petites qui en ſont voiſines, ſituées dans la mer du Nord. La plus grande qu'on appelle proprement la *Grande Bretagne*, eſt diviſée en deux parties, l'Angleterre & l'Ecoſſe; la ſeconde eſt l'Irlande. Les petites Iſles qui ſont partie des Iſles Britanniques, ſont ſituées autour de la grande Bretagne au Nord & à l'Oueſt: on les connoît ſous le nom des *Iſles Weſternes*, *Orcades*, *Schetland*, Page 384.

Brouage, petite ville & port de mer de la Saintonge, à 2 lieues de Rochefort, 9 de Saintes, & 8 de la Rochelle, fameuſe par ſes marais ſalants qui fourniſſent les meilleurs ſels de France, 384.

Buch (Tête de), nom du Chef-lieu d'une petite contrée du Bourdelois en Guyenne, ſur les côtes de la mer. Tous les habitants ſont ou Pêcheurs ou gens de mer, 439.

Buchanneſſ, nom qu'on donne au cap le plus oriental de l'Ecoſſe ſeptentrionale dans la province de Buchan, 342.

C

Cadaque. Voyez *Cadequié.*

Cadequié, port d'Eſpagne en Catalogne, ſur la mer Méditerranée, entre la baye de Roſe & le cap de Créau, 463.

Cadix, grande & belle ville d'Eſpagne dans l'Andalouſie, ſur l'Océan, avec un bon port très-fréquenté: on y fait les armements pour l'Amérique, 442.

Cados (Saint), bourg de la Bretagne méridionale ou Baſſe-Bretagne dans l'Amirauté de Vannes, 423.

Caen, grande & belle ville capitale de la Baſſe-Normandie, ſituée dans un vallon entre deux belles prairies au confluent de l'Odon avec l'Orne, 473.

Caire (Le), grande ville de l'Afrique, capitale de l'Egypte près du bord oriental du Nil, 353.

Calabre, pays de l'extrémité méridionale de l'Italie, formant une des quatre grandes provinces du Royaume de Naples, 464.

Calais, ville de France en Picardie, ſur le bord de la Manche, qui étant très-étroite en cet endroit eſt nommée le *Pas-de-Calais.* C'eſt-là que ſe fait le partage de la France avec l'Angleterre, 363.

Callella, ville d'Eſpagne dans la Principauté de Catalogne, ſur une petite riviere qui ſe jette dans la Méditerranée, 463.

Camaret, bourg de France en Baſſe-Bretagne ſur la pointe occidentale de la baye de Breſt, au fond d'une petite baye qu'on appelle *de Camaret*, 436.

Camogli. Voyez *Camorille.*

Camorille, petit village d'Italie ſur la côte de la riviere de Gênes, du côté de Porto-Fino, 464.

Canaries (Iſles), iſles de l'Océan, proche l'Afrique, vers les côtes de Barbarie, connues autrefois ſous le nom d'*Iſles Fortunées*, à cauſe de la bonté & de la fertilité du terrein, 389.

Cancale, bourg & petit port de mer dans la Haute-Bretagne ou Bretagne ſeptentrionale, à 3 lieues de Saint-Malo, 480.

Cannes, petite ville de la Baſſe-Provence au dioceſe de Graſſe, ſur le bord de la mer, au fond du golfe du même nom, avec un petit port ſur la Méditerranée, où peuvent mouiller des barques. Elle eſt à 5 lieues de Fréjus, & 3 d'Antibes, 451.

Canobio, bourg & château d'Italie au Duché de Milan, ſur la rive orientale, du lac Majour aux frontieres de la Suiſſe, à environ 8 lieues de Palanza, au Septentrion; vers Locarno, *Page* 491.

Cap Blanc, cap d'Afrique dans la Nigritie, ſur la côte du Royaume de Gualata. Il s'avance dans l'Océan Atlantique près du golfe d'Arguin, aſſez près du déſert de Zaara.

Cap Corſe, cap dans l'iſle de ce nom, qui s'avance le plus vers le Nord de toute l'iſle, vis-à-vis l'iſle de Cabrera, 465.

Cap du Nord, cap en Norwege ſur la côte de l'Océan ſeptentrional, dans le Finmarck, ſur les confins des Etats de Suede, 342.

Carcaſſonne, ville de France au Bas-Languedoc, ſituée ſur la riviere d'Aude, à 12 lieues de Narbonne, 451.

Carrickfergus, ville riche & bien peuplée du Royaume d'Irlande, dans la province d'Ulſter au Comté d'Antrim, à l'Orient de la ville de ce nom, 343.

Carthagene, ville forte & maritime d'Eſpagne au Royaume de Murcie, ſur le golfe du même nom. On y pêche beaucoup de Maquereaux, 455.

Caſſis, petite ville de la Baſſe-Provence ſur la Méditerranée, à 4 lieues au Levant de Marſeille; avec un petit port qu'on appelle *Port-Mion*, 451.

Caſt (Saint-), petite ville de France en Baſſe-Bretagne, à 5 lieues de Saint-Malo. On y pêche beaucoup de Maquereaux & de Sardines, 431.

Caſtro, petite ville de la côte d'Eſpagne, à 25 lieues de Saint-Jean-de-Luz, 442.

Catalogne, province d'Eſpagne, avec titre de Principauté, bornée au Nord par les Pyrenées, qui la ſéparent de la France au Levant, & au Midi par la Méditerranée, à l'Occident par les Royaumes d'Arragon & de Valence. Elle eſt aſſez fertile, & arroſée de pluſieurs rivieres; on y trouve tout ce qu'il faut pour conſtruire & équiper un navire: elle renferme quelques ports de mer, 443.

Caudebec. Voyez ſeconde Partie ſeconde Section, *Notice géographique.*

Caux (Pays de), contrée de Haute-Normandie, au dioceſe de Rouen, bornée au Nord & au Couchant par l'Océan, au Midi par le Vexin Normand & le pays de Bray, au Levant par la Breſle qui la ſépare de la Picardie. Ce pays, qui eſt très-fertile, peut avoir 26 lieues dans ſa plus grande largeur, & renferme pluſieurs villes, telles que Dieppe qui en eſt la Capitale, Caudebec & Eu, 374.

Cayeux, bourg du Vimeu, dans la Picardie, ſur le bord de la mer, à la gauche de l'embouchure de la Somme, à un quart de lieue de la rive droite du Hable, 354.

Cedro, fleuve de l'iſle de Sardaigne qui coule vers l'Orient, & ſe perd dans la mer Méditerranée après avoir traverſé le lac de Liaſto, 419.

Ceſſala, ou *Cefalu*, ville de la Sicile, avec un château & un port, 465.

Cette, ville maritime du Bas-Languedoc, ſur la Méditerranée, au Midi de l'étang de Thau, à 4 lieues d'Agde; avec un petit port, qui ne peut recevoir que les petits bâtiments. C'eſt en ce lieu que commence le Canal Royal de Languedoc, qui ſe termine un peu au-deſſous de Toulouſe, où il aboutit à la Garonne après un cours de 80 lieues, 449.

Cevenes, chaîne de montagnes du Bas-Languedoc, qui s'étendent depuis les environs des ſources de la Loire juſqu'à Lodeve, dans les dioceſes d'Alais, d'Uzès, de Mende & d'une partie du Vivarais. C'eſt une continuation des montagnes du

du Forez & du Vivarais, *Page* 451.

Charente (la), riviere qui prend ſa ſource dans le Limouſin ſur les confins de l'Angoumois, paſſe dans le Poitou, de là rentrant dans l'Angoumois coule au pied d'Angoulême, mouille les murs de Saintes, paſſe à Rochefort, & ſe perd dans l'Océan vis-à-vis l'iſle d'Oleron, 511.

Cher (le), riviere qui prend ſa ſource en Auvergne, parcourt les provinces de la Marche, Bourbonnois, Berry & Touraine, ſe joint avec la Loire à Brehemont, 5 lieues au-deſſous de Tours, & ne forme plus qu'une même riviere avec la Loire. Son cours eſt d'environ 70 lieues; mais elle n'eſt navigable que dans le tiers de ſon cours: elle eſt fort poiſſonneuſe, 325.

Chichiri ou *Chihiri*, ville ſur la côte Méridionale de l'Arabie heureuſe, au Royaume d'Hadramut, qu'on nomme auſſi *Port de Cheer*. Elle eſt ſituée au bord d'une grande baye: il s'y fait un grand commerce, 421.

Chriſtianſand, ville de Norwege dans la principauté d'Aggerhus, & dans le diſtrict d'Agdeſonde près de l'iſle de Fleckeren, 537.

Ciotat (la), petite ville maritime de France dans la Baſſe-Provence, au Sud-Eſt de Marſeille, dans la Viguerie de Marſeille; avec un petit port où l'on conſtruit des bâtiments Marchands, 451.

Colleville, bourg ſur la côte ſeptentrionale de Baſſe-Normandie, à l'entrée de la riviere d'Orne, 323.

Côme (Lac de), lac d'Italie en Lombardie, dans la partie ſeptentrionale du Milanez, connu en Italie ſous le nom de *Lago di Côma*: il reçoit les eaux de l'Adda, 491.

Concarneau, petite ville de Baſſe-Bretagne, avec un port de mer, ſur une petite iſle, à 5 lieues de Quimper. Ses habitants s'occupent à la pêche des Sardines, 435.

Conil, bourg d'Eſpagne dans l'Andalouſie ſur la côte du golfe de Cadix, à 2 lieues de cette iſle, 442.

Conquet, petite ville de France en Baſſe-Bretagne, au pays de Cornouailles, Evêché de Saint-Pol de Léon, ſur la pointe occidentale de la Bretagne, à 5 lieues de l'iſle d'Oueſſant & autant de Breſt. Elle a un bon port & une bonne rade au Nord du cap de Saint-Mahé, 435.

Conſtantinople, une des plus grandes & des plus belles villes du monde, ſituée dans la Romanie, province de la Turquie Septentrionale d'Europe, connue autrefois ſous le nom de *la Thrace*. Cette ville capitale de la Romanie & de tout l'Empire Ottoman, que les Turcs nomment aujourd'hui *Stamboul*, a été bâtie à la place de l'ancienne Byſance. Elle eſt ſituée d'une maniere avantageuſe pour le commerce ſur le détroit de ſon nom qu'on appelloit autrefois *Boſphore de Thrace*, & qui joint la mer de Marmora avec la Mer Noire ou Pont-Euxin. Son port paſſe pour le plus beau & le plus ſur de l'Univers, 422.

Cornwall, Comté célébre dans la partie la plus occidentale de l'Angleterre: il eſt environné de la mer du côté du Nord, du Sud & de l'Oueſt, & ſéparé du côté de l'Eſt du Devonshire par le Tamer. On y fait la pêche des Sardines depuis le mois de Juillet juſqu'en Novembre, 343.

Corogne (la), ville d'Eſpagne dans la Galice; avec un bon port qui eſt très-vaſte. La ville eſt dans une baye large d'une lieue, qui forme le port, dont la figure eſt celle d'un croiſſant, 443.

Corſe, iſle d'Italie dans la mer Méditerranée, au Nord de la Sardaigne, dont elle eſt ſéparée par le détroit de Boniface: elle a la Ville, l'Etat & le golfe de Gênes au Nord, la mer de Toſcane au Levant, *Page* 465.

Creus (Cap de), cap dans la Catalogne, qui s'avance le plus à l'Eſt dans la mer Méditerranée, à environ 3 lieues de Rota au Levant, 463.

Croiſic, (le) petite ville & port de mer de la Haute-Bretagne au Dioceſe de Nantes, ſur les rives Méridionales d'un petit golfe de l'Océan, à 3 lieues de l'embouchure de la Loire, autant de celle de la Vilaine, à 15 lieues de Nantes. Cette petite ville eſt aſſez marchande, 394.

D

Dalmatie, province de la Turquie ſeptentrionale d'Europe, partagée entre les Vénitiens, les Turcs & la République de Raguſe, 465.

Damiette, ville d'Afrique, en Egypte, ſituée ſur le bord d'une branche du Nil qui ſe décharge dans la mer, ce qui y procure un bon port, & y attire un aſſez grand commerce, 353.

Dantzick, ville célebre de Pologne dans la Pruſſe Royale dont elle eſt la capitale, avec un port qui y attire le commerce de tout le Nord: elle eſt ſituée ſur les petites rivieres de Rodaune & de Motlaw, qui la traverſent proche la Viſtule & le golfe d'Angil ſur la mer Baltique, 353.

Dax, grande ville capitale du pays des Landes, en Gaſcogne, ſituée ſur l'Adour, à 5 lieues de l'Océan, & à 8 de Bayonne, 440.

Denia, ville d'Eſpagne ſur la Méditerranée, au Royaume de Valence, 453.

Devon, voyez *Devonshire*,

Devonshire, province maritime de l'Angleterre, ſituée au Couchant de celles de Sommerſet & de Dorſet, à l'Orient de Cornouailles, & bornée par la mer au Nord & au Sud. Exeter en eſt la capitale, 343.

Dieppe: voyez ſeconde Partie, ſeconde Section, *Notice géographique.*

Doggers'bank: voyez ſeconde Partie, premiere Section, *Notice géographique.*

Douarnenez, grande & belle Baye de la côte occidentale de la Baſſe-Bretagne, au Sud de Breſt, on y pêche beaucoup de Sardines. Cette Baye a 4 lieues de profondeur dans les terres, ſur 3 dans ſa plus grande largeur; l'ouverture par laquelle on y entre eſt de 2 lieues, 431.

Dower, *Douvres*, ville d'Angleterre ſur la côte du Pas-de Calais dans la Manche, dans le comté de Kent. C'eſt où abordent les vaiſſeaux qui viennent de France en Angleterre, 342.

Drontheim, grande & riche ville de Norwege dont elle eſt la capitale, dans un petit golfe à l'embouchure du Niedder, 379.

Dublin: voyez ſeconde Partie, ſeconde Section, *Notice géographique.*

Dumbar: voyez ſeconde Partie, ſeconde Section, *Notice géographique.*

Dunkerque, ville maritime de France dans la Flandre Françoiſe, avec un port ſur la côte de la mer du Nord, 363.

E

Ecoſſe: voyez ſeconde Partie, ſeconde Section, *Notice géographique.*

Edimbourg, ville capitale de l'Ecoſſe Méridionale dans la province de Lothian. Leith eſt le port de cette ville, 342.

Elſeneur: voyez ſeconde Partie, premiere Section, *Notice géographique.*

Epire, province de la Turquie méridionale d'Europe, faiſant partie de la terre ferme de Grece, & compriſe dans la Province d'Albanie ſous le nom de *Baſſe-Albanie*, *Page* 474.

Eſcaut: voyez ſeconde Partie, ſeconde Section, *Notice géographique.*

Eſſone, petite riviere de l'Iſle-de-France, qui prend ſa ſource dans la forêt d'Orléans : elle porte le nom de riviere d'*Œuf* juſqu'au village de Pithiviers le vieux, à une lieue de la ville de Pithiviers en Beauce au pied de laquelle elle paſſe : de là elle coule à Malesherbes, & après avoir reçu la riviere d'Etampes ou la Juine un peu au-deſſous de la Ferté-Aleps, elle arroſe le bourg d'Eſſone, & va ſe perdre dans la Seine au-deſſus & au-deſſous de Corbeil, après avoir formé pluſieurs petites iſles. Les anciens Géographes l'on mal-à-propos confondue avec la Juine ou riviere d'Etampes, 500.

Etat Eccléſiaſtique, pays de l'Italie que le Pape poſſede en ſouveraineté : il eſt borné au Nord par le golfe & la République de Veniſe, au Levant par le Royaume de Naples, au Midi par la Méditerranée, au Couchant par les Duchés de Toſcane & de Mantoue, 465.

F

Falmouth, ville de l'Angleterre méridionale au Comté de Cornouailles, ſituée ſur la côte méridionale d'une baye dans la Manche, entre le cap Lezard & la pointe de Dodman ; avec un des plus beaux ports & des plus fréquentés de l'Angleterre, d'où partent les Paquebots pour Liſbonne, 420.

Faro, ville de Portugal au Royaume des Algarves, près du cap de Sainte-Marie, à 7 lieues de l'embouchure de la Guadiana ; avec une bon port ſur la côte du golfe de Cadix, dans l'Océan. La pêche des Thons & des Sardines fait le principal commerce des habitants, 443.

Fayrhill : voyez ſeconde Partie, premiere Section, *Notice géographique.*

Felin (Saint), petit bourg d'Eſpagne dans la Principauté de Catalogne, ſur le bord de la Méditerranée, à peu de diſtance de Palamos. 449.

Ferrol, petite ville d'Eſpagne dans la Galice, ſur le golfe de la Corogne au Nord-Oueſt, à l'embouchure de la riviere de Juvia ; avec un port très-conſidérable, 443.

Feſcamp, voyez ſeconde Partie, ſeconde Section, *Notice géographique.*

Florence : (Saint), petite ville de l'iſle de Corſe dans la partie Septentrionale de l'iſle, près du golfe de même nom ; avec un port muni de bonnes fortifications, 465.

Fontarabie, ville d'Eſpagne dans la province de Guipuſcoa en Biſcaye, ſur la côte de la mer de Gaſcogne aux frontieres de la France vis-à-vis d'Hendaye & de l'embouchure de la petite riviere de Bidaſſoa, à 3 lieues de Saint-Sebaſtien & à 6 de Bayonne, 439.

Foulkſtone, ville d'Angleterre dans la province de Kent, 342.

Fouras, village du pays d'Aunis, près l'iſle d'Aix, à l'embouchure de la Charente, *Page* 480.

Fréjus, ville ancienne de la Baſſe-Provence, ſur la riviere d'Argens. C'étoit du temps des Romains un bon port, capable de recevoir un grand nombre de vaiſſeaux ; mais la mer s'étant retirée peu-à-peu, il s'eſt comblé inſenſiblement, & elle en eſt maintenant à une demi-lieue, 462.

Friſe, l'une des Province-Unies, bornée par la mer & le Zuyderzée 342.

G

Galice, province maritime d'Eſpagne, bornée à l'Orient par les Aſturies dont elle eſt ſéparée par la riviere d'Avia & le royaume de Léon, au Nord & au Couchant par l'Océan, & au Midi par le Portugal dont elle eſt ſéparée par le Minho. Cette province eſt celle qui a le plus de ports de mer, 443.

Galles, pays conſidérable de la Grande-Bretagne, avec titre de Principauté : ſa ſituation eſt à l'Occident de l'Angleterre regardant la mer d'Irlande. Ce pays eſt abondamment pourvu de bons ports & havres, & renferme pluſieurs rivieres, entre-autres la Savern, qui y prend ſa ſource dans le Comté de Montgomery, & ſe décharge dans la mer d'Irlande 343.

Galloway, province méridionale d'Ecoſſe, ſur la mer d'Irlande qui la baigne au Midi & au Couchant : elle eſt entrecoupée de pluſieurs petits lacs, 343.

Garda (Lac de), *Lago di Garda*, lac d'Italie dans l'Etat de Veniſe, entre le Breſſan & le Véroneſe ; il reçoit pluſieurs rivieres, & eſt ſujet à des tempêtes. *Riva*, *Torbole*, *Salo*, *Garda*, *Pechiera*, ſont les principaux lieux ſitués ſur ce lac, 489.

Gênes, grande & belle ville d'Italie ; avec un port très-grand & ſpacieux ſur la mer Méditerranée, 445.

Geneve (Lac de), voyez ſeconde Partie, ſeconde Section, *Notice géographique.*

Gibraltar, ville d'Eſpagne dans l'Andalouſie, ſur la côte ſeptentrionale du Détroit qui fait la communication de l'Océan & de la Méditerranée, au pied d'une montagne, avec un bon & grand port défendu par une très-forte citadelle & une baye fameuſe, 445.

Gildas de Rhuis (Saint), Paroiſſe de Baſſe-Bretagne dans l'Amirauté de Vannes, à 6 lieues de cette ville, 352.

Gillo, iſle d'Italie ſur la côte de Toſcane, au Nord-Eſt de l'iſle d'Elbe, faiſant partie de l'Etat de Sienne : on l'appelle en Italien *Giglio*, 464.

Gironde, nom qu'on donne à la réunion des lits des deux rivieres de Garonne & de Dordogne, qui s'étant jointes au bec d'Ambès entre Bordeaux & l'Océan, coulent enſemble juſqu'à la mer par un canal très-large & très-profond, 437.

Glaciale (Mer), partie de l'Océan ſeptentrional, au Nord de l'Europe & de l'Aſie, entre le Groënland, les terres Arctiques, la mer du Nord, la Laponie, la mer Blanche, la Moſcovie & la Sibérie, 379.

Glaſcow, ville de l'Ecoſſe méridionale, dans la province de Clydsdale, ſur la riviere de Clyd, 343.

Gorgone, petite iſle d'Italie, dans la mer de Toſcane, près l'iſle de Cabrera, entre la côte de Piſe & l'iſle de Corſe, 463.

Grandville, ville maritime, avec un petit port, dans le Côtentin, en baſſe-Normandie, près de l'embouchure du ruiſſeau de Boſe, ſur la frontiere ſeptentrionale de l'Avranchin, 473.

Graſſe, ville de la baſſe-Provence, ſur le pen-

chant d'une colline, au pied des Alpes maritimes, à trois lieues au septentrion de Cannes & du golfe de la Napoule, & quatre d'Antibes, 451.

Grenade, (Royaume de) province d'Espagne, avec titre de Royaume, borné par la nouvelle Castille, l'Andalousie, le Royaume de Murcie, & la mer Méditerranée, 463.

Groënland, voyez *IIe. Part. Ie. & IIe. Sect.* Notice géographique.

Grön-wick-fiord, baye de Norwege, près d'Itroe, dans le gouvernement de Christianfand, 537.

Groys, (isle de) isle de la basse-Bretagne, près des côtes méridionales de cette province, vis-à-vis l'embouchure de la riviere de Blavet. On y pêche beaucoup de Congres, 436.

Gryffensée, lac de Suisse, au Canton de Zurich, à deux lieues de cette ville, qui n'est pas fort considérable, mais qui est très-poissonneux. Il donne son nom à un bourg de ce Canton, 506.

Guérande, petite ville de la haute-Bretagne, au Comté Nantois, près le Croisic, entre les embouchures de la Loire & de la Vilaine, à environ 6 lieues au midi de la Roche-Bernard. Il y a des marais salants qui fournissent de très-bon sel, 430.

Guettaria, petite ville d'Espagne, dans la province de Guipuscoa, avec un château & un bon port, sur la côte de la mer de Biscaye, près de l'embouchure de la riviere d'Orio, à 3 lieues de S. Sébastien, 442.

H.

Halbourg. Voyez *Albourg*.

Hambourg, ville Impériale d'Allemagne, dans le Duché de Holstein, au Cercle de la basse-Saxe, sur le bord septentrional de l'Elbe. Les plus grands vaisseaux y remontent de l'Océan, 417.

Harwich, ville maritime d'Angleterre, au Comté d'Essex, avec un port de mer à l'embouchure de la Sture, sur les frontieres de Suffolck.

Havre-de-Grace, (le) ville forte & port de mer de la haute-Normandie, sur la rive droite & à l'extrémité de l'embouchure de la Seine, avec une assez grande rade qui s'étend à plus de deux lieues vers le Couchant, & à environ une lieue du Nord au Sud, 317.

Helygeland: voyez *IIe. Part. Ire. Sect.* Notice géographique.

Hennebon, petite ville de basse-Bretagne, au Dioceſe de Vannes, sur la riviere de Blavet, à trois lieues de la ville de Port-Louis, 374.

Herault, riviere du Languedoc qui prend sa source dans les Cevennes, traverse tout le Bas-Languedoc, baigne les murs de Pezenas & d'Agde, au-dessous de laquelle elle se jette dans la Méditerranée par le grau d'Agde, 325.

Heve, (cap de la) cap de la côte de haute-Normandie, à un demi-quart de lieue du Havre, 363.

Hitland ou *Schetland*: voyez *IIe. Part. Ire. Sect.* Notice géographique.

Holstein, pays & Duché d'Allemagne, faisant partie de l'Empire, entre la mer Baltique, le Duché de Slesvick, celui de Mecklenbourg & l'Elbe. Il est en partie soumis au Roi de Danemarck, 342.

Hondara, bourg maritime d'Espagne, dans la Biscaye, aux frontieres de la province de Guipuscoa, 442.

Honfleur, ville & port de mer de haute-Normandie, dans le Lieuvin, au côté méridional de la Seine, proche son embouchure, vis-à-vis Harfleur. Tous ses habitants sont Pêcheurs, 478.

I.

Islande: voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Istrie, contrée d'Italie, dans l'Etat des Vénitiens, au Nord-Est du golfe de Venise; c'est une presqu'isle partagée entre les Vénitiens & la Maison d'Autriche, 465.

J.

Jacut, (Saint) Abbaye de Bénédictins, dans la haute-Bretagne, au Dioceſe de Dol, près de la mer, au bord de l'Arguenon, 431.

Japon, grand pays de l'Asie, dans la partie la plus orientale, formé par un nombre d'isles, 422.

Jarmaïder. (Sainte-Catherine de) 389.

Jean-de-Luz: (Saint) voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Jouin, (Saint) village & paroisse de haute-Normandie, dans l'Amirauté de Fescamp.

Jutland: voyez *IIe. Part. Ire. Sect.* Notice géographique.

K.

Kamtschatka, grande presqu'isle au Nord-Est de l'Asie, entre un golfe de même nom, & la mer du Japon, à l'extrémité orientale de l'Empire Russien & de notre continent, 353.

Kent, province maritime d'Angleterre, à l'Orient & à l'entrée de la Manche, dont Cantorbéry est la capitale. Cette Province est arrosée de plusieurs rivieres considérables, entr'autres, la Tamise, le Medway, la Stoure, &c. On y pêche du Saumon qui est estimé, & des Truites assez grandes, 342.

Kola: voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

L.

Labour, (pays de) contrée de France, faisant partie de la Gascogne & du pays des Basques, borné au Septentrion par l'Adour & les Landes, au Levant par la Navarre Françoise & le Bearn, au Midi par les Pyrenées qui le séparent de la Navarre, au Couchant par la partie de l'Océan ou du golfe de Gascogne, appellé mer des Basques: Bayonne en est la capitale, 440.

Lac Majeur. Voyez *Majour*.

Ladoga, grand lac de l'Empire Russien, entre la Carelie au Nord, l'Ingrie & la province de Novogorod au Midi: il est formé de quantité de rivieres, & il se décharge dans le golfe de Finlande, par le canal qu'on a nommé *la Nieva*, sur lequel la ville de S. Pétersbourg est située. Il est fort poissonneux: on y pêche beaucoup de Saumons & une espece de Hareng, 379.

Lannion: voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Lewes, petite ville d'Angleterre, dans le Comté de Sussex, à l'Orient d'Arundell, sur une éminence, 343.

Leyde: voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Lézard, (cap) cap de l'Angleterre, dans le Comté de Cornouailles, sur la Manche, formé par

une terre assez élevée & reconnoissable, à quelque distance de Falmouth, & à 15 lieues Ouest d'une roche de la baye de Plimouth, appellée *Eddy-stone*, 421.

Lion, (golfe de) & non pas de *Lyon*, nom qu'on donne à un grand golfe de la Méditerranée, qui est entre l'Espagne, la France & l'Italie; ainsi nommé à cause des grandes tempêtes dont il est fréquemment agité, & des bas-fonds qu'on y trouve, qui font périr les vaisseaux. On l'appelle en latin *Sinus Leonis*, en Espagnol *Golfo Leone*, 455.

Livourne, ville considérable d'Italie, dans l'Etat du Grand Duc de Toscane, dans le Pisan, avec un des plus fameux ports de la Méditerranée, 389.

Loango, grand Royaume d'Afrique, faisant partie du Congo, & du pays appellé la *basse-Guinée*, sur la côte de l'Océan Ethiopique, 422.

Locarno, ville de l'ancien territoire d'Italie, faisant partie des pays possédés en commun par plusieurs Cantons, & renfermés dans la Suisse propre, & un des quatre Bailliages d'Italie, au bord occidental du lac Majeur: elle est située entre ce lac & une très-haute montagne, 491.

Loc-Maria, bourg de l'isle de Belle-Isle, au midi de la basse-Bretagne, au levant de cette isle, 423.

Loc-Maria-Ker, bourg & paroisse de basse-Bretagne, sur le détroit de Morbihan, dans l'Amirauté de Vannes, 427.

Loire: voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Loiret: voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Londonderry: voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Londres, grande & célebre ville, capitale de la Grande-Bretagne, située sur la Tamise, 342.

Lubec, ville d'Allemagne, dans le Cercle de la basse-Saxe, sur la Trave, qui reçoit les eaux de deux autres petites rivieres, proche de la mer Baltique, 353.

Lugano, lac d'Italie, au territoire appartenant aux Suisses, au Duché de Milan, qui a la figure d'une croix. Ce lac se vuide à l'Occident par une riviere nommée *Tresa* ou *Tressa*, 492.

Lunel, petite ville du bas-Languedoc, au diocese de Montpellier, dont elle est éloignée de 4 lieues, à l'Orient, sur le Vidourle: elle est renommée pour ses vins Muscats, 452.

Luy, petite riviere de Gascogne, dans le Bearn, à peu de distance de la ville de Morlus, qui se jette dans l'Adour, à quelques lieues de Dax, 332.

M.

Macédoine, Province de la Turquie Européenne, entre la Servie, la Bulgarie, l'Archipel & l'Albanie, 492.

Madere, isle de l'Océan Atlantique, située entre le détroit de Gibraltar & les Canaries, appartenant aux Portugais, 389.

Madrid, ville capitale de toute l'Espagne, sur le Mançanares, 443.

Maelstrand, ville forte de la Norwege, dans le gouvernement de Bahus, sur un rocher escarpé en forme de presqu'isle, avec un château à l'embouchure du Waner, dans la mer de Danemarck, 433.

Maelstroom, goufre de l'Océan septentrional, sur la côte de Norwege, au Nord du gouvernement de Drontheim, 433.

Majorque, Isle d'Espagne, dans la Méditerranée, entre l'Isle d'Yviça au couchant, & celle de Minorque au levant, 455.

Majour, *Majeur* ou *Major*, lac d'Italie en Lombardie, au Duché de Milan, nommé par les Italiens *Lago Maggiore*, par les Latins, *Verbanus lacus*. Il s'étend en long du Septentrion au Midi, l'espace d'environ 13 lieues de long, sur 3 de large, depuis Sesto jusqu'à Locarno. Il reçoit un assez grand nombre de rivieres, dont la principale est le Tesin, qui le traverse dans toute sa longueur, 491.

Malaga, ville d'Espagne, au Royaume de Grenade, sur la Méditerranée, avec un assez beau port, où il peut tenir 300 bâtiments à l'ancre, 453.

Malo, (Saint-) ville de la haute-Bretagne, avantageusement située pour le commerce, où il se fait beaucoup d'armements, 325.

Malte, Isle de la mer Méditerranée, dans la partie occidentale, entre l'Afrique & la Sicile, avec une ville de même nom, qui en est la capitale, 465.

Manche. (la) On donne ce nom à une grande étendue de mer qui se trouve resserrée entre l'Angleterre au Nord, la France à l'Orient & au Midi; elle est terminée au Nord-Est par le détroit appellé *Pas-de-Calais*, & à l'Ouest par le Comté de Cornouailles en Angleterre, & les Isles d'Ouessant en France, sur les côtes de Bretagne, 323.

Mandfal, riviere de Norvege, au gouvernement de Christiansand, 538.

Mantoue, ville d'Italie, dans la Lombardie, sur le Mincio, capitale du Duché auquel elle donne le nom, 491.

Marans, petite ville du pays d'Aunis, située dans les marais salants, aux frontieres du Poitou, à 4 lieues de la Rochelle, & à une lieue de la mer, 393.

Marennes, petite ville de la basse-Saintonge, entre l'embouchure de la riviere de Seudre & le havre de Brouage, renommé pour les Huîtres vertes & le sel, 439.

Marsale, ancienne & forte ville de Sicile, dans la vallée de Mazare, proche de la mer, 465.

Marseille, grande ville bien bâtie, très-riche & très-marchande, dans la basse-Provence, 451.

Marsillan, bourg du bas-Languedoc, au diocese d'Agde, sur le bord de l'étang de Thau, 451.

Martigues, (le) ville maritime de la basse-Provence, au couchant de Marseille, entre la mer & l'étang de Berre, dans le dégorgement de cet étang, 451.

Matarro, petite ville d'Espagne dans la Catalogne, sur le chemin de Barcelone en France, 449.

Matta, bourgade de France, dans la Saintonge, vers les confins de l'Angoumois, sur la riviere d'Antenne, à l'Orient de Saint-Jean-d'Angely, au Nord de Coignac, 453.

Mayenne: voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Mecklenbourg, contrée d'Allemagne dans la basse-Saxe, avec titre de Duché, entre la mer Baltique, la Poméranie, le Holstein, &c. 353.

Melazzo ou *Milazzo*, ville de Sicile, dans la vallée de Démona, sur la côte septentrionale de cette province, sur le rivage occidental du golfe auquel elle donne son nom, avec un bon port à l'Ouest de Messine, 465.

Mesmin, (Saint-) bourg de France, dans l'Orléannois, à une lieue & demie d'Orléans, sur la Loire;

Loire, à l'endroit où le Loiret se jette dans la Loire, 331.

Mesquer, petit bourg de la Bretagne méridionale, dans l'Amirauté de Nantes, au bord de la mer, sur les côtes de la rade du Croisic, 374.

Messine, (phare de) détroit de la Méditerranée en Italie, entre l'Isle de Sicile à l'Occident, & la côte de la Calabre ultérieure à l'Orient: c'est ce détroit qui sépare la Sicile de l'Italie. On l'appelle *Phare de Messine*, parce qu'il y a au voisinage de Messine un Phare pour éclairer les vaisseaux pendant la nuit, 464.

Metz, ville forte de la Lorraine, capitale des Trois Evêchés, au confluent de la Moselle & de la Seille, 328.

Milan, grande, belle & ancienne ville d'Italie, au Duché du même nom, sur la riviere d'Olana: elle communique avec les rivieres d'Adda & de Tesin par deux canaux, 490.

Minhead, bourg d'Angleterre, dans le Comté de Sommerset, sur la côte méridionale du canal de Bristol, 343.

Minorque, Isle du Royaume d'Espagne, (appartenant aux Anglois) dans la mer Méditerranée, au Nord-Est de l'Isle de Majorque, dont elle est éloignée de dix lieues, 455.

Montpellier, ville capitale du bas-Languedoc, sur une colline, à 2 lieues de la mer, près de la petite riviere de Lez, à 11 lieues de Nîmes, & 19 de Narbonne, 451.

Montreuil-sur-mer, petite ville de la basse-Picardie, dans le Comté de Ponthieu, au Nord d'Abbeville, sur une colline, au Midi de la Canche, à 3 lieues de la mer, 511.

Morlaix, ville de France, dans la Bretagne, au dioceſe de Tréguier, sur la petite riviere de même nom, à 2 lieues de la mer, dans laquelle la marée remonte, & fait entrer de grosses barques & des vaisseaux médiocres, 431.

Moselle: (la) voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Muros, ville d'Espagne dans la Galice, sur la rive septentrionale d'un petit golfe que la Tambre forme à son embouchure, 443.

N.

Nantes, ancienne, riche & très-considérable ville de la haute-Bretagne, sur l'Erdre & la rive droite de la Loire, à une journée de la mer, à 20 lieues de Rennes, 431.

Nantois, (le Comté) pays de France en basse-Bretagne, qui comprend à peu-près l'étendue du dioceſe de Nantes: il est borné au Nord par le dioceſe de Rennes & celui de Vannes, au Midi par le Poitou, au Levant par l'Anjou, au Couchant par la mer. Il est diviſé en deux par la Loire. Il y a plusieurs ports de mer où l'on arme pour la pêche de la Morue. Il produit du froment, du seigle, du lin & du vin, 394.

Naples, ancienne, grande & l'une des plus belles villes d'Italie, au fond d'une grande baie, sur la côte occidentale de l'Italie, 465.

Narbone, ville très-ancienne du bas-Languedoc, située dans un fond, sur un canal tiré de la riviere d'Aude, à 2 lieues de la mer Méditerranée, 452.

Nevers, ville capitale du Nivernois, sur le penchant d'une colline, à la rive droite de la Loire, 329.

Newcastle, ville d'Angleterre, dans la province de Northumberland, sur la riviere de Tine; elle est fort marchande, parce que les vaisseaux y peuvent aborder, il s'y fait un grand négoce de Charbon de terre, 351.

Nicolas, (écueil de Saint-) écueil qui se trouve dans la rade d'Yarmouth, formé par le banc de S. Nicolas, qui est à une lieue de la côte, 385.

Nord, (mer du) partie de l'Océan qui est entre l'Islande & la Norwege, 342.

Nord-Hollande, autrement dit *Hollande septentrionale*, ou *West-Frise*, 353.

Norwege: voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

O.

Oleron, (Isle d') Isle située à 3 lieues de la terre ferme du pays d'Aunis & de la Saintonge, séparée au nord de l'Isle de Rhé, par le passage appellé *pertuis d'Antioche*; de la Saintonge, par la passe appellée *pointe de Maumusson*, 472.

Orient, (l') petite ville de France en basse-Bretagne, au fond de la baie de Port-Louis, à l'embouchure de la riviere de Scorff, de Corff ou d'Elle, qui se jette dans cette baie avec celle de Blavet, 431.

Or, (côte d') contrée d'Afrique, dans la partie de la Guinée méridionale, appellée *Guinée propre*, située entre la côte des Dents & le Royaume de Juda, dont la riviere de Volle le sépare, 422.

Orcades: voyez *IIe. Part. Ie. Sect.* Notice géographique.

Orcomenos ou *Orcomeno*, château de Grece, au pays de Stramalipa, nommé par les Anciens, *Bœotia*, 491.

Orléans, ville capitale du Gouvernement de l'Orléannois, située sur la rive droite de la Loire, à 30 lieues de Paris. Il s'y fait un assez grand commerce, 329.

Orne, riviere de France en basse-Normandie, qui prend sa source près de Caprée, au-dessus du village d'Auneau, à une lieue de Séez: elle arrose cette ville Epiſcopale, passe à Argentan, à Harcourt, de-là elle coule à Caen, dans les fossés de laquelle elle reçoit l'Odon, & là elle commence à être navigable jusqu'à la mer; enfin elle se jette dans la Manche, à 3 lieues au-dessous de Caen, formant, par son embouchure, un port à Estrehan, 320.

Oxford, ville d'Angleterre, capitale du Comté de ce nom, au confluent de Cherwell & de l'Yse, laquelle s'unissant à la Tame, forme la Tamise, 351.

Ondarroa. Voyez *Hondara*.

P.

Palais, ville capitale & Gouvernement de l'Isle de Belle-isle, dans la basse Bretagne, à 3 lieues de la pointe de la presqu'Isle de Quiberon, 423.

Palamos, petite ville d'Espagne dans la Catalogne, au fond d'une baie qui forme un bon port sur la Méditerranée, où les vaisseaux sont à l'abri, 463.

Palanza, bourg d'Italie au Duché de Milan, sur le bord occidental du Lac Majeur, vis-à-vis l'Isle Saint-Ange, 491.

Pembrock, ville d'Angleterre, au pays de Galles, capitale du Comté du même nom, sur une pointe du Havre de Milford. La mer baigne les murailles de la ville à chaque marée, 343.

Penhareng, village de la basse-Bretagne ou Bretagne méridionale, dans l'Amirauté de Nantes, au bord de la mer, sur les côtes de la rade du Croisic, à peu de distance de celui de Piriac. On y pêchoit autrefois beaucoup de Harengs, 376.

Péniche, ville de Portugal, dans l'Estremadure, sur le bord de la mer, au nord du Tage, à 14 lieues de Lisbonne, dans une presqu'isle séparée du continent par un canal de 500 pas de large, où la mer forme, en cet endroit, un port fort bon & très-important, 444.

Perré, (pointe du) quai de la ville du Havre, formé en partie de cailloux de la mer, 357.

Peschiera, place forte d'Italie, dans le Véronois, sur le lac de Garda.

Pezenas, ville du bas-Languedoc, au diocese d'Agde, située sur la petite riviere de Pein, ou Peyne, qui se décharge un peu plus bas dans l'Hérault, 452.

Piriac, bourg de la Bretagne méridionale, dans l'Amirauté de Nantes, au bord de la mer, sur les côtes de la rade du Croisic, 373.

Ploermel, petite ville de la haute-Bretagne, au confluent de la riviere d'Oust avec celle de Maleſtroit, à 8 lieues de Vannes, 374.

Pô, riviere considérable d'Italie, qui prend sa source au Mont Viso, dans le Piémont, sur les confins du Dauphiné, traverse le Piémont, le Duché de Mantoue & le Ferrarois, arrose les villes de Turin, de Casal, Plaisance, Crémone, & se rend dans le golfe de Venise, entre Ravenne & Venise, par deux embouchures, 491.

Policastro, (golfe de) nom d'un golfe de la Méditerranée, qui s'étend sur la côte de la Principauté citérieure, dans la terre de Labour, au Royaume de Naples, 464.

Pollet, fauxbourg de Dieppe, qui n'est habité que par des Pêcheurs, 387.

Pontchartrain, beau château de l'Isle de France, à 7 lieues environ de Paris, & à une de Montfort, appartenant à MM. Phelyppeaux, Ministres & Secrétaires d'Etat, 511.

Pont-de-Cé: voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Port du Palais. Voyez *Palais.*

Port-Louis, ville de basse-Bretagne, à l'extrémité d'une péninsule, à l'embouchure de la riviere de même nom, à 10 lieues de Vannes, avec un bon port & une rade assez sûre. On y pêche beaucoup de Sardines, 431.

Porto-Fino, bourg d'Italie sur la côte de Gênes, à quelques lieues à l'Orient de la ville de Gênes, avec un assez bon port, entre deux montagnes, sur la mer Méditerranée, 464.

Portugal, Royaume situé dans la partie la plus occidentale de l'Europe, s'étendant du Nord au Sud: il est borné à l'Occident & au Midi, par la mer Océane, à l'Orient par l'Andalousie, l'Estremadure, le Royaume de Léon, au Nord par la Galice: il est séparé de l'Andalousie par la Guadiana, 443.

Pouldavi, port & village de la paroisse de Poulan, dans une petite anse de la baye de Douarnénès, Amirauté de Quimper, en basse-Bretagne, 430.

Prusse, Royaume d'Europe, entre la mer Baltique au Nord, la Samogitie & la Lithuanie à l'Orient, la Pologne au Midi, le Brandebourg & la Poméranie au Couchant, 353.

Q.

Quiberon, village de la basse-Bretagne, sur la pointe d'un cap de même nom, qui termine au Midi une presqu'isle qui s'avance d'environ 2 lieues dans la mer au Levant de Port-Louis, au Nord de Belle-isle, au Couchant de Vannes. La pêche des Sardines y est fort abondante, 438.

Quillebeuf, petite ville, le chef-lieu du Roumois, dans la haute-Normandie, sur la rive gauche de la Seine, au commencement de sa grande embouchure dans l'Océan, où mouillent tous les bâtiments qui montent à Rouen, ou qui en descendent, 328.

Quimper ou *Quimper-Corentin*, ville de la basse-Bretagne, chef-lieu du pays de Cornouailles, au confluent de l'Oder & de la petite riviere de Benaud, à 9 lieues de Brest. Les plus grosses barques y peuvent aborder à la faveur de la marée, 461.

R.

Raguse, nom d'un Etat d'Europe dans la Dalmatie, érigé en République sous la protection du Grand-Seigneur, & de la ville capitale de ce petit Etat, situé sur le golfe de Venise, 465.

Redondela, ville d'Espagne sur la côte de Galice, au Nord-Est de Vigo. On y pêche beaucoup de poissons, & sur-tout d'Anchois, 443.

Rhé, (isle de) petite isle de l'Océan, près de la côte occidentale de la France, vis-à-vis le pays d'Aunis, à environ 2 lieues du continent, à 4 lieues de la Rochelle, à 7 de Rochefort. Il y a, à une demi-lieue, une bonne rade, où les plus forts vaisseaux peuvent s'arrêter.

Rhin, fleuve des plus considérables d'Europe, qui prend sa source au mont S. Gothard, en Suisse, sépare la Souabe de l'Alsace, traverse une partie de l'Allemagne & des Pays-Bas; & après s'être divisé en plusieurs branches, va se perdre dans les sables de l'Océan, au-dessous de Leyde, 492.

Roanne, ville du Forez, située sur la rive gauche de la Loire, où elle commence à porter bateaux, 329.

Rochefort, belle & considérable ville du Gouvernement d'Aunis, avec un beau port, & de très-beaux Etablissements pour la Marine, située à 2 lieues de l'embouchure de la Charente, à 6 lieues de la Rochelle, vis-à-vis l'Isle d'Oleron, 431.

Rochelle (la) belle, grande, forte & riche ville, capitale du pays d'Aunis, avec un port des plus commodes & des plus sûrs de l'Océan, 478.

Rome, grande ville sur la côte occidentale de l'Italie, sur le Tibre, qui la traverse en partie: c'est la capitale du Monde Chrétien, 465.

Roscoff: voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Rostern, *Rotherston* ou *Rosternmear*, lac d'Angleterre, au Comté de Chester, proche la ville de Knots-ford; c'est mal-à-propos que dans l'Ouvrage on l'appelle *Rosternensem*, 472.

Rostock, ville d'Allemagne, au Duché de Mecklenbourg, dans la basse-Saxe, sur la riviere de Warna, à une lieue de la mer Baltique, dans laquelle elle se décharge; cette riviere y forme un port assez avantageux, quoique les grands vaisseaux n'y puissent pas entrer, 353.

Rota, bourg d'Espagne, dans la Province d'Andalousie, sur la côte du golfe de Cadix, entre la ville de ce nom & l'embouchure du Guadalquivir, 442.

Rouen, belle ville, très-riche & très-commerçante,

capitale de la Normandie, ſur la rive droite de la Seine, 329.

Rovigno, petite ville d'Italie, dans l'Iſtrie, ſur la côte occidentale du golfe de Veniſe, au Midi de l'embouchure du Lemo, avec un bon port, 465.

Rouſſillon, province de France, ayant titre de Comté, bornée au Levant par la partie de la Méditerranée appellée *Golfe de Lion*, au Couchant par la Cerdagne, au Midi par la Catalogne, & au Nord par le bas-Languedoc, 463.

Royan, ville de la haute-Saintonge, avec un bon port, ſur la rive droite de la Gironde, près de l'embouchure de ce fleuve, à 4 lieues de Brouage. On y pêche en tout temps d'excellentes Sardines, 431.

S.

Sables d'Olonne, (les) ville du bas-Poitou, ſur le bord de l'Océan, à 11 lieues de la Rochelle, avec un petit port aſſez commode. On y pêche des Sardines, & il s'y fait un grand commerce de Morue, 438.

Salerne, (golfe de) partie de la mer Méditerranée en Italie, ſur la côte orientale du Royaume de Naples, & de la Principauté citérieure, près de la ville de ce nom, 464.

Salonique, ville de la Turquie méridionale d'Europe, dans la terre ferme de Grece, capitale de la Macédoine, au fond d'un golfe de même nom, dans l'Archipel, 417.

Sandwich, ville d'Angleterre, au Comté de Kent, avec un port peu conſidérable, 342.

Sardaigne, grande Iſle de la Méditerranée, au Midi de l'Iſle de Corſe, dont elle eſt ſéparée par un bras de mer qui a environ 60 lieues de long, ſur 30 de large, 419.

Saverne, riviere d'Angleterre, au pays de Galles, qui prend ſa ſource dans les montagnes du Comté de Mongomery, paſſe à Shrewſbury, à Worceſter, à Gloceſter; dans la derniere de ces provinces, elle devient ſi large, qu'on l'appelle quelquefois *la mer de Saverne*; enfin après avoir reçu pluſieurs rivieres conſidérables, telles que l'Avon, le Wye & l'Uſk, qui abondent en Saumons & en Truites, elle ſe jette à l'Oueſt dans la mer par une large embouchure, qu'on appelle *Canal de Briſtol* ou *de Saint-Georges*, 342.

Sauzon, petit port de la côte de Bretagne à Belle-iſle; c'eſt le meilleur & le plus commode de l'Iſle. Il y entre des bâtiments de 40 à 50 tonneaux: ſon entrée eſt défendue par deux batteries, 423.

Scarborough, petite ville d'Angleterre, bien peuplée, avec un petit port. Il s'y fait un commerce conſidérable de Harengs, qu'on pêche ſur les côtes voiſines, 342.

Scheveling, village des Pays-Bas, dans la Hollande, ſur le bord de la mer, dans les Dunes, au voiſinage de la Haye, renommé pour la pêche, qui y eſt très-abondante, 466.

Schoonoven: voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Sébaſtien, (Saint-) place forte & port de mer d'Eſpagne, de la province de Guipuſcoa, dans la Biſcaye, ſur la côte méridionale de la mer de Biſcaye ou des Baſques, à l'embouchure de la riviere de Gurumea, 430.

Seine: voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Seine, (la) grand village de France, ſur la côte de Provence, du côté de l'Oueſt de la ville de Toulon, ſitué ſur le bord de la mer, dans un grand enfoncement. On y peut mouiller avec des vaiſſeaux médiocres, 451.

Sétubal, ville conſidérable de Portugal, dans la province d'Eſtremadure, au Midi du Tage, ſur un petit golfe que la marée forme à l'embouchure du Zadaon, avec un bon port, où il ſe fait de bonnes pêches, 394.

Sicile, Iſle de la mer Méditerranée, la plus conſidérable, par ſa grandeur & ſa fertilité, entre les iſles de cette mer: elle a la figure d'un triangle, & eſt ſituée vis-à-vis la pointe méridionale de l'Italie, 464.

Sinigaglia, petite ville d'Italie, dans la Marche d'Ancone, au Duché d'Urbin, ſur la rive ſeptentrionale du golfe de Veniſe, avec un château & deux ports, 465.

Sleswick, Duché de Danemarck, ou le Sud-Jutland, d'environ 8 lieues de long ſur 5 de large: il eſt borné par le Nord-Jutland, la mer Baltique, le Holſtein & l'Océan; la capitale, qui porte auſſi le même nom, eſt ſur le golfe de Slie, avec un bon havre, 342.

Somme: (la) voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Stralſund, ville d'Allemagne, dans la Poméranie, ſur la mer Baltique, vis-à-vis l'iſle de Rugen: elle eſt ſujette au Roi de Suede, 353.

Strimone ou *Strymon*, riviere qui ſervoit autrefois de borne entre la Macédoine & la Thrace, ſur les bords & à l'embouchure de laquelle eſt aujourd'hui la petite ville de Conteſſa ou Stremona, dans la terre ferme de Grece. On nomme aujourd'hui cette riviere *Stromona* ou *Marmara*.

Sund, (détroit du) célebre détroit d'Europe, dans les Etats du Roi de Danemarck, qui ſépare la mer de Danemarck avec la mer Baltique. Il eſt entre l'Iſle de Schoonen, qui appartient à la Suede, & l'Iſle de Seelande, au Danemarck: Elſeneur & Cronembourg le défendent de ce côté, & Elſimbourg du côté de la Suede. C'eſt la clef de la mer Baltique: il a deux lieues de France de large. Tous les vaiſſeaux qui y paſſent, payent un droit au Roi de Danemarck, 312.

Sundmeur: voyez *IIe. Part. I^e. Sect.* Addition à la Morue; & *IIe. Sect.* Notice géographique.

Suſſex, Comté d'Angleterre, faiſant partie de ce qu'on appelle les provinces du Sud: il s'étend en long du Levant au Couchant, le long de la Manche, depuis le port de la Rye juſqu'à Chicheſter, du côté du Nord. Il fait face aux Comtés de Kent & de Surrey; du côté de l'Eſt, au Comté de Southampton. Il eſt arroſé de pluſieurs petites rivieres: on y pêche de bonnes Huîtres, 342.

T.

Tabbs, (Saint-) cap d'Ecoſſe, à 5 lieues au Nord-Oueſt de Berwick, qu'on peut regarder comme la partie la plus méridionale du golfe d'Edimbourg, 342.

Tamiſe: voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Tanet, Iſle d'Angleterre, dans la partie ſeptentrionale du Comté de Kent, en tirant vers l'Orient, formée par l'Océan & la riviere de Stoure, 377.

Tariffa, ville d'Eſpagne, dans l'Andalouſie, ſur le détroit de Gibraltar, à 5 lieues de la ville de ce nom, 442.

Tay, riviere aſſez conſidérable de l'Ecoſſe,

qu'elle diviſe en ſeptentrionale & méridionale : elle prend ſa ſource dans le lac de même nom, dans la province de Braid-Albain, d'où elle paſſe par celle d'Athol, & de-là par celle de Perth, baigne la ville de Gowry au Nord, & celle de Perth au Sud, & ſe jette dans la mer au-deſſous de Dundée, par une embouchure de près d'une lieue de largeur, 342.

Terre-neuve : voyez *IIe. Part*, *Ie. Sect.* Notice géographique.

Texel, Iſle des Pays-Bas, dans la Nord-Hollande, à l'embouchure du Zuyderzée, à 18 lieues d'Amſterdam, avec un bon port, 352.

Thau, (étang de) étang conſidérable du bas-Languedoc, ſitué le long de la mer, depuis Agde juſqu'à Aigues-mortes, qui s'étend dans la longueur de près de 15 lieues, & ſe débouche dans le golfe de Lion par le paſſage de Maguelon, & par le port de Cette. Il eſt fort poiſſonneux, 449.

Theſſalonique. Voyez *Salonique*,

Toulon, ville & port de la mer Méditerranée, dans la baſſe-Provence. Son port eſt un des plus beaux, des plus vaſtes & des plus sûrs du monde. 451.

Toulouſe, ville célebre & ancienne du haut-Languedoc, dans la partie occidentale, ſur la Garonne, à l'endroit où cette riviere commence à porter bateaux. C'eſt à peu de diſtance de cette ville que finit le canal de Languedoc, 451.

Tours, grande & belle ville, bien marchande, capitale de la Touraine, ſituée au Midi de la Loire, entre ce fleuve & la riviere du Cher, qui ſe décharge dans la Loire, 317.

Trapani, ville marchande d'Italie, ſur la côte occidentale de la Sicile, dans la vallée de Mazara, avec un port, 465.

Treboul, bourg & port de baſſe-Bretagne, dépendant de la paroiſſe de Polan, ſur la baye de Douarnenès, Amirauté de Quimper, 421.

Trentemoux, iſle de la Bretagne méridionale, dans la riviere de Nantes, même Amirauté, 374.

Tréport, (le) bourg de France en Normandie, à une demi-lieue d'Eu, avec un port à l'embouchure de la Breſle, 354.

Tropez, (Saint-) petite ville marine aſſez forte & aſſez marchande de la baſſe-Provence, au diocèſe de Fréjus, ſur le golfe de Grimaud, à 12 lieues de Toulon, 451.

V.

Vade, (tour de) tour qui ſe voit dans le fond d'un golfe de même nom, dans la mer de Toſcane, ſur la côte méridionale de Livourne, 464.

Valence, ville d'Eſpagne, capitale du Royaume de même nom, ſituée près de l'embouchure du Guadalaviar, dans la Méditerranée, avec un bon port. Tout près de cette ville, la mer forme un lac conſidérable où on pêche beaucoup de Thons, d'Aloſes & d'Anguilles, 443.

Valery-en-Caux, (Saint-) gros bourg & port de mer de la haute-Normandie, au pays de Caux, entre Dieppe & Feſcamp, à 8 lieues de Caudebec, qui n'eſt preſqu'habité que par des Pêcheurs, 398.

Valery, (Saint-) ville la plus conſidérable du Vimeux, dans la baſſe-Picardie, ſur la rive méridionale de la Somme, à deux petites lieues de l'embouchure de cette riviere dans la mer, avec un aſſez bon port, 350.

Vannes, ville ancienne de la baſſe-Bretagne, avantageuſement ſituée pour le commerce, ſur la côte méridionale de cette Province, à une lieue de la mer, avec laquelle elle communique par le petit bras de mer appellé *le Morbihan*, dans lequel la marée remonte. Elle eſt à 24 lieues de Nantes, & à 7 & demie du Port-Louis, 461.

Varangeville-ſur-mer, petit village de Normandie, au pays de Caux, à cinq quarts de lieue de Dieppe, 393.

Veniſe, ville d'Italie, capitale de la République du même nom, ſur un golfe auquel elle donne ſon nom, à une lieue de la terre-ferme, 389.

Verbanus Lacus. Voyez *Lac Majeur*.

Vermeyo, petite ville d'Eſpagne dans la Biſcaye, avec un fort bon port ſur le bord de l'Océan, 442.

Vérone, ancienne, grande & belle ville d'Italie, dans l'Etat de Veniſe, ſur l'Adige, 491.

Veule, bourg & port de la haute-Normandie, dans le pays de Caux, ſur le bord de la mer, à une lieue de l'embouchure de la riviere de Dun, 350.

Vienne : (la) voyez *IIe. Part. IIe. Sect.* Notice géographique.

Vigo, ville d'Eſpagne, dans la Galice, ſur la côte de l'Océan, au Nord-Oueſt de Tuy, avec un bon port, 443.

Vilaine, (la) riviere de Bretagne, qui prend ſa ſource dans le Maine, près la Gravelle, paſſe à Châteaubourg, à Rennes, à Rieux, & ſe jette dans la mer, quelques lieues au-deſſous de la Roche-Bernard, 352.

Vivarais, petite Province de France, au Gouvernement de Langnedoc, faiſant partie du canton connu ſous le nom de Cevenes, 451.

W.

Waterfort, ville riche, négociante d'Irlande, au Comté de même nom, dans la province de Munſter, au Sud, ſur la riviere de Sure, qui, ſe joignant avec celle de Barrow, forme une très-belle baie qu'on apppelle *le Havre de Waterfort*, dans lequel les plus gros vaiſſeaux peuvent entrer & y être en ſûreté, 389.

Weſternes. (iſles) On donne ce nom à une multitude d'Iſles qui ſe trouvent ſur la côte occidentale d'Ecoſſe, au Nord de l'Irlande. La plus conſidérable de toutes eſt celle de Skie, & enſuite celle de Lewis, 343.

Wighet, (iſle de) Iſle de la partie méridionale d'Angleterre, dépendant du Comté de Southampton, aſſez peuplée & très-fertile : elle a 7 lieues de long, ſur 3 à 4 de large, 387.

Wiſmer, ville des Etats de Suede, en Allemagne, dans la partie ſeptentrionale du Duché de Mecklenbourg, dont elle eſt la capitale. Elle eſt ſituée au fond d'un golfe que forme la mer Baltique entre Lubeck, Roſtoc & Schwerin : elle a un bon port, 353.

Wlie, Iſle de la Nord-Hollande, à l'embouchure du Zuyderzée, entre l'iſle du Texel & celle de Schelling, 342.

X.

Xacca, ville de Sicile, dans la vallée de Mazara, ſur la côte méridionale, au pied d'une montagne, avec un bon port, 465.

Y.

Yarmouth, ville d'Angleterre, au Comté de Norfolck, à l'embouchure de la riviere d'Yare, dans la mer d'Allemagne, avec un très-bon port, très-fréquenté pour la pêche du Hareng, 397.

Z.

Zante, isle de la Méditerranée, dans la partie appellée *la Mer de Grece*, au Couchant de la Morée, dont elle est éloignée d'environ 15 lieues, à 5 lieues au Midi de celle de Céphalonie, avec un bon port, 417.

Zélande, province des Pays-Bas, l'une des sept qui composent la République des Provinces-Unies, qui consiste en plusieurs Isles que forme l'Océan, avec des bras de l'Escaut & de la Meuse, 465.

Zuyderzée, grand golfe de la mer du Nord, sur la côte des Pays-Bas, qui s'étend du Sud au Nord dans les Provinces-Unies, & entre la Frise, l'Over-Yssel, la Gueldre & la Hollande, 342.

TABLE ALPHABÉTIQUE

Des NOMS DES POISSONS *dont il est parlé dans les trois Sections de la Seconde Partie du Traité général des Pêches ; avec les Noms synonymes qui ne se trouvent point dans le texte ; quelques Notices abrégées de ces Poissons, & des renvois aux Sections & aux pages.*

A

ABADIVA de St. Jean-de-Luz, est le Lieu de Bretagne. *Section* 1, *Page* 121.

Able, *Ablette*, *Ovelle*, petit Poisson d'eau douce dont on tire l'essence d'Orient pour faire les perles fausses. On nomme quelquefois *Able bordé*, ceux ou la couleur brune s'étend plus avant sur les côtés, *sect.* 3, *p.* 493.

Abramis, nom que quelques-uns ont donné à la Brême ; Oppian & Athénée, mettent ce Poisson au nombre des Aloses, *sect.* 3, *p.* 504.

Achon, *Auchon* ou *Auçon*, Poisson de la Mosele, que Bélon compare à l'Umbre, d'autres au Vilain, *sect.* 3, *p.* 492.

Aculeatus. Voyez *Echarde*, *sect.* 3, *p.* 516.

Agons, Poisson des lacs, que Bélon regarde comme une petite Alose, Willughby comme des Aloses de trois ans : il appelle *Sardellæ*, celles qui n'en ont que deux, *Scarabini* celles qui sont plus petites : on dit ailleurs *Gabioni*, & il donne le nom d'*Aloses* ou de *Cepiæ*, aux plus grosses, *sect.* 3, *p.* 490.

Aigrefin ou *Egrefin*, petit Poisson de la famille des Morues qui se pêche sur les côtes de Flandre, *sect.* 1, *p.* 133.

Alacci, on nomme ainsi en Sicile un Poisson communément un peu plus gros que la Sardine, & qui se débite frais dans les villes & villages de ce Royaume, *sect.* 3, *p.* 465.

Alachie, nom qu'on donne à Cette au Celerin. Voy. ce mot, *sect.* 3, *p.* 474.

Albula major. Voy. *Vandoise*, *sect.* 3, *p.* 501.

Albula minor. Voy. *Able*.

Albula nobilis. Voy. *Lavaret*, *sect.* 2, *p.* 233.

Alburnus. Voy. *Able*, & dans Bélon, les différents noms qu'on donne à ce Poisson dans les pays Etrangers, *sect.* 3, *p.* 493.

Alloche, Poisson qu'on croit en Basse-Bretagne être le grand Celerin, *sect.* 3, *p.* 473.

Alosa falsa, fausse Alose. Voy. *Feinte*, *sect.* 3, *p.* 320.

Alosa minor, quelques Auteurs donnent ce nom au Hareng, *sect.* 3, *p.* 335.

Alose, *Alosa* ou *Clupea*, nom d'une famille de Poissons qui n'ont qu'un petit aileron sur le dos, & différent des Morues qui en ont trois, & des Saumons qui outre ce petit aileron ont sur le dos un appendice muqueux. La famille des Aloses comprend un grand nombre de Poissons, tant de mer que d'eau douce. Ce Poisson passe de la mer dans les rivieres. Ainsi c'est mal-à-propos qu'on a voulu les distinguer en marines & fluviatiles, *sect.* 3, *p.* 315, 316.

Aloseaux de la Loire, petites Aloses. Je crois que les Aloseaux d'Oleron sont de petites Sardines, *sect.* 3, *p.* 319.

Alvin. Voy. *Menuise*, *sect.* 3, *p.* 475.

Anchois ; les Provençaux disent *Anchoies* ; Artedi, *Anchovies* ; Bélon, *Halecula* ; Ælian, *Encrasicholus* : Poisson de mer qui ressemble à une petite Sardine comme une grosse Sardine ressemble à un petit Hareng. Ce sont trois différentes especes de Poissons, *sect.* 3, *p.* 457.

Anon, en haute-Normandie ; *Egrefin* ou *Eglefin*, à Dunkerque ; *Doguet* ou *Guellekens*, en Flandre ; *Borrachota*, des Basques ; *Asellus antiquorum* ; Haddock, *sect.* 1, *p.* 133.

Anon. Voy. *Aigrefin*, *sect.* 1, *p.* 133.

Anthia. Voy. *Capelan*, *sect.* 1, *p.* 140.

Aphie, nom que Rondelet donne à un amas de petits poissons entre lesquels il comprend la Melette. Voy. *Melette*, *sect.* 3, *p.* 475.

Arache, nom que suivant Bélon on donne à Gênes aux petites Pucelles, *sect.* 3, *p.* 490.

Argentine, petit Poisson du genre des Saumons & des Truites qui se pêche sur les côtes du Languedoc, *sect.* 3, *p.* 536.

Asellus, nom générique que beaucoup d'Auteurs donnent aux Morues. On les nomme aussi *Gadus*.

Asellus. Voy. *Morue franche*, *Lieu*, *Colin*, *Merlan*, *Anon*, *Tacaud*, *Capelan*, *Merlus*, *Lingue*, *sect.* 1, *p.* 37, 121, 125, 128, 133, 136, 137, 140, 141, 145.

Aubusseau ou *Hauhusseau* ; *Goulard* ou *Pretra*, de Poitou & d'Aunis, *sect.* 3, *p.* 478.

Auchon ou *Auçon*, Poisson de la Mosele. Voy. *Achon*, *sect.* 3, *p.* 492.

B

Bacaillau, nom que les Basques donnent à la Morue franche, *sect.* 1, *p.* 36, 37.

Ballerus, Poiſſon d'eau douce que Rondelet croit être la Bouviere, *ſect.* 3, *p.* 513.

Baraud-Gode, Poiſſon de la famille des Morues, qu'on appelle auſſi *Tacaud*, *ſect.* 1, *p.* 136.

Barbeau, *Barbotte*, *Barbue*, Poiſſon d'eau douce aſſez bon à manger, que quelques-uns nomment *Cyprinus oblongus*, quoiqu'il ne reſſemble guere à la Carpe. Quelques Barbeaux n'ont point de dents, quelques-uns ont des aſpérités, d'autres n'ont que des mamelons : enfin d'autres ont des dents. Selon Bélon, on en prend dans la mer. Geſner dans ſon *Nomenclator*, dit qu'on en prend dans le Rhin de deux eſpeces, qui n'ont ni laite ni œufs, & qui ſont un mets excellent, que l'une reſte cachée tout l'hiver, que l'autre qui ſe montre dans cette ſaiſon, a la tête plus petite & le corps plus arrondi que l'autre : enfin il dit qu'il y en a qui confondent le Barbeau avec le Surmulet, ou Barbarin rouget, Barbu, *ſect.* 3, *p.* 519.

Barboitteau, nom que quelques-uns donnent à la Chevanne, à cauſe de la reſſemblance qu'ils ont cru lui trouver avec le Barbeau, *ſect.* 3, *p.* 502.

Bécard, nom qu'on donne à des Saumons qui ont la mâchoire d'en bas plus longue que celle d'en haut, & recourbée vers le haut : il y a auſſi des Truites Bécardes, *ſect.* 2, *p.* 192, 201.

Bequet, nom que l'on donne dans quelques Provinces au Brochet, *ſect.* 3, *p.* 522.

Berghen fish, *Mittel Dorſch*, nom qu'on donne en Danemarck aux petites Morues, que dans le Nord, on nomme *Dorſch* ou *Torsk* & *Torſch*, *ſect.* 1, *p.* 108.

Beſole, eſpece de Lavaret qui ſe prend dans le lac de Genêve, *ſect.* 2, *p.* 233, 234.

Beſula. Voy. *Beſole*.

Blanc. Voy. *Goujon* de riviere, *ſect.* 3, *p.* 497.

Blanchaille. Voy. *Menuiſe*, *ſect.* 3, *p.* 475.

Blaquet, *Blanche franche bâtarde*. Voy. *Menuiſe*, *ſect.* 3, *p.* 478.

Boga, Poiſſon qui ſe prend à S. Jean-de-Luz, & qui reſſemble à quelques égards à la Sardine, *ſect.* 3, *p.* 544.

Bogue, Poiſſon qui ſe pêche en Sicile & à Meſſine, *ſect.* 3, *p.* 461.

Boiſcon, nom qu'on donne à Belle-iſle à l'Aubuſſeau de Poitou, *ſect.* 3, *p.* 478.

Bordeliere, *Ballerus*, d'Ariſtote & de Rondelet. Poiſſon d'eau douce qui ſe tient ordinairement ſur le bord des rivieres, & qui ayant quelque reſſemblance avec la Brême, a été nommé par quelques Auteurs *Cyprinus latus & tenuis*, *ſect.* 3, *p.* 513.

Borrachota, nom que les Baſques donnent à un Poiſſon du genre des Morues, qui reſſemble à la Goberge. Voy. *Anon*, *ſect.* 1, *p.* 133, 135.

Bouviere, *Peteuſe*, petit Poiſſon d'eau douce, qui par la forme de ſon corps a en petit aſſez de reſſemblance avec la carpe, *ſect.* 3, *p.* 514.

Brama. Voyez *Brême*, *ſect.* 3. *p.* 504.

Brame. Voy. *Brême*, *ſect.* 3, *p.* 504.

Brême ou *Brame*, *Brama*, *Cyprinus latus*. Poiſſon d'eau douce qui reſſemble à la Carpe, & ſe trouve dans les lacs & rivieres qui ont peu de courant, *ſect.* 3, *p.* 504.

Brême gardonnée, *ſect.* 3, *p.* 504.

Briſling, nom qu'on donne en Norwége a de petits Harengs, qui dans certaines ſaiſons ſe montrent en grande quantité ſur ces côtes, *ſect.* 3, *p.* 529.

Brochet, *Lucius*; en quelques Provinces, *Béquet*; Poiſſon d'eau douce, qui eſt long & a le muſeau pointu, qui ſe prend dans les lacs & les étangs, *ſect.* 3, *p.* 522.

Brochetons, nom que les Pêcheurs donnent aux jeunes Brochets, *ſect.* 3, *p.* 522.

C

Cabillaud ou *Cabeliau*; on nomme ainſi en Flandre & en Hollande le Poiſſon qu'on nomme ailleurs *Morue*, *ſect.* 1, 36, 37 & *ſuiv.*

Cahuhaux ou *Calluaux*, nom qu'on donne à l'entrée de la Seine aux Feintes laitées, qu'on appelle à Paris *Pucelles*, *ſect.* 3, *p.* 320, 322.

Cailleu, *Sardina Caribearum*, Poiſſon aſſez ſemblable à la Sardine de France, qui ſe pêche aux iſles du Vent d'Amérique, où il eſt fort eſtimé, *ſect.* 3, *p.* 546.

Callique, nom qu'on donne à un Poiſſon de la famille des Aloſes, qui ſe prend à Agde. Voy. *Célerin*, *ſect.* 3, *p.* 473.

Capelan, petit Poiſſon qui n'eſt point du genre des Morues; mais dont on a parlé, parce qu'il fournit un des meilleurs appats pour prendre la Morue. D'ailleurs les Pêcheurs des différents ports nomment *Capelan*, *Prêtra* ou *Prêtre* deux Poiſſons de différents caracteres; celui qui ſe prend ſur le grand banc de Terre-neuve eſt fort eſtimé des Pêcheurs de Morue pour amorcer les Haims, *ſect.* 1, *p.* 149.

Capelan de la Méditerranée, Poiſſon qui ſe prend dans la Méditerranée, & particuliérement ſur les côtes de Provence, *ſect.* 1, *p.* 140.

Capelan. Voy. *Prêtra*, *ſect.* 3, *p.* 480.

Capito Fluviatilis, nom que, ſuivant Rondelet, quelques-uns donnent à la Chevanne, *ſect.* 3, *p.* 502.

Carpe d'eau douce; *Cyprinus*, Poiſſon rond un peu applati, qui ſe prend dans les rivieres, les lacs & les étangs, & qui eſt très-commun & eſtimé, *ſect.* 3, *p.* 509.

Carpeau, *Cyprinus nobilis*, excellent Poiſſon du Rhône, qui eſt du genre des Carpes, à qui il reſſemble parfaitement; on le diſtingue cependant de la Carpe, mais à des ſignes qu'on ne peut expoſer dans des figures, ni faire ſentir par une deſcription. On prétend que le ventre du Carpeau eſt un peu plus applati; mais on aſſure qu'intérieurement on n'apperçoit pas de différence. Ce fait a été vérifié avec la plus gande attention par M. de la Tourrette. Comment ſe produiſent les Carpeaux? c'eſt ce qu'on ne ſait pas, & pour avoir ſur cela quelques éclairciſſements, on renvoye à un Mémoire de M. de la Tourrette, qui ſera imprimé dans le Journal Phyſique de M. l'Abbé Rozier. Il regarde le Carpeau comme une Carpe mâle & impuiſſante, à quoi l'on peut attribuer la graiſſe & la délicateſſe des animaux châtrés. Il faut être en garde contre une ruſe des Marchands, qui ſouvent font vuider leurs Carpes mâles de leur laite pour les vendre comme Carpeaux, dont le prix eſt au moins double de celui de la Carpe. Un Carpeau de 8 à 10 livres eſt réputé de belle taille : les petits ſont moins eſtimés. *ſect.* 3, *p.* 514.

Carpion, *Carpione*, *Carpio lacûs Benaci*, Poiſſon du genre des Truites, qu'il ne faut pas confondre avec le Carpeau du Rhône, qui eſt du genre des Carpes, *ſect.* 2, *p.* 234.

Carreau, nom que les Pêcheurs donnent au gros Brochet, *ſect.* 3, *p.* 522.

Célerin ou *Célan*, *Celerinus*, nom qu'on donne à des Poiſſons qui ſe prennent ſur les côtes de Picardie & de Normandie, & qui reſſemblent à de jeunes Harengs. On ſoupçonne que ce Poiſſon eſt le même que celui qu'on nomme à Agde *Callique*

où *Lache*, qui reſſemble à de petites Aloſes, & que Rondelet croit être de petits Célerins. Cette incertitude fait que les uns ont appellé le Célerin *Harengus minor*, d'autres *Sardina major*; ce pourroit encore être l'*Arache* de Marſeille, peut-être l'*Alachie* ou *Harachie* de Cette, qui reſſemble beaucoup à l'Aloſe; mais qui ne remonte pas dans les rivieres. Sans cela, on pourroit penſer que ce ſeroit le *Sarache* des Albanois. Les Pêcheurs de Breſt ne connoiſſent pas de Poiſſon ſous le nom de *Célerin* ou de *Célan*; mais ils prennent l'été un Poiſſon de cette famille. J'ai vu le deſſin d'un Poiſſon que les Pêcheurs Bretons nomment *Alloche*. Les plus grands ont 13 pouces de longueur; leur plus grande largeur verticale vis-à-vis l'aileron du dos & les nageoires du ventre, eſt de 2 pouces 10 lignes; leur épaiſſeur en cet endroit de 16 lignes, l'aileron du dos eſt brun; les autres & les nageoires ſont blanchâtres; le dos eſt d'un bleu foncé; les écailles ſont moins grandes & moins brillantes que celles des Harengs: la chair moins délicate, *ſect.* 3, *p.* 473, 474.

Cepia, ſynonyme d'*Aloſe* ou gros Agons, *ſect.* 3, *p.* 491.

Chabot. Voy. *Goujon* de riviere, *ſect.* 3, *p.* 497.

Chabuiſſeau, nom que les Pêcheurs de la Loire donnent à la Chevanne; en Poitou & en Aunis, à un petit Poiſſon de 2 à 3 pouces de long, dont les écailles ſont petites & blanches; qui a depuis les ouies juſqu'à la queue une bande de 2 à 3 lignes de largeur d'un bleu clair & luiſant; il a un petit aileron ſur le dos, un ou deux derriere l'anus; l'aileron de la queue fendu, deux nageoires ſous la gorge; une derriere chaque ouie; la tête petite. Quelques-uns le nomment *Chabiſſeau*; on le nomme auſſi en Patois des bords de la Loire, *Garbotin*, *Garbatteau*, *ſect.* 3, *p.* 502.

Chalcidis. Belon fait ſous ce nom une famille de Poiſſons, dans leſquels il comprend les Harengs, les Sardines & pluſieurs autres, *ſect.* 3, *p.* 335, 418.

Chevanne, *Cheveſne*, *Meunier*, *Vilain*, *Teſtard*, *Barboitteau*, *Garbatin*, *Garbatteau*, *Chabuiſſeau*, en Anglois *Chieven*: tous noms ſynonymes qu'on donne à un Poiſſon d'eau douce qui devient aſſez gros, *ſect.* 3, *p.* 502.

Cheveſne. Voy. *Chevanne*, *ſect.* 3, *p.* 502.

Chiepa, nom que les Vénitiens donnent aux Aloſes, *ſect.* 3, *p.* 316.

Chieven. Voy. *Chevanne*, *ſect.* 3, *p.* 502.

Clippfish. Voy. *Klippfish*, *ſect.* 1, *p.* 112.

Clupea. Voy. *Aloſe*, *ſect.* 3, *p.* 315.

Clupea maculis nigris notata, ſorte d'Aloſe qu'on appelle *Feinte*, *ſect.* 3, *p.* 320.

Codlingue, nom qu'on donne en Flandre aux jeunes Morues, *ſect.* 1, *p.* 36, 37.

Colac, nom qu'on donne à Bordeaux à l'Aloſe, *ſect.* 3, *p.* 516.

Colin, *Aſellus niger*, Poiſſon du genre des Morues, qui eſt commun au Nord de l'Angleterre & qui ſe prend rarement ſur nos côtes: on nomme auſſi *Colin* à Granville, un Poiſſon qui ſemble être un petit Lieu que d'autres appellent *Morue noire*, *Aſellus niger*. Il y a de la différence entre le Lieu & le Colin: en Norwége, les jeunes Colins ſe nomment *Seyes*, *ſect.* 1, *p.* 125: *ſect.* 3, *p.* 539.

Coregonus. Voy. *Lavaret*, *ſect.* 2, *p.* 233.

Cornuo, nom d'un aſſez mauvais Poiſſon de la famille des Aloſes qui remonte la Loire, *ſect.* 3, *p.* 323.

Courade, nom qu'on donne à une eſpece de Sardine, qui ſe pêche au Croiſic en Bretagne. *Nota.* Qu'il y a une faute au titre du paragraphe 6, où il faut lire *Bretagne* au lieu de *Normandie*, *ſect.* 3, *p.* 477.

Couverts ou *Couvreaux*, nom qu'on donne à l'entrée de la Loire aux Feintes œuvées, *ſect.* 3, *p.* 320, 322.

Cyprinus, nom qu'on donne en latin à la Carpe ordinaire, *ſect.* 3, *p.* 509.

Cyprinus aculeatus, Carpe épineuſe. On l'appelle auſſi *Pigo*, *ſect.* 3, *p.* 514.

Cyprinus latus. Voy. *Bréme*, *ſect.* 3, *p.* 504.

Cyprinus latus & tenuis, nom qu'on donne à la Bordeliere, *ſect.* 3, *p.* 513.

Cyprinus mucoſus, nom qu'on donne en latin à la Tanche, *ſect.* 3, *p.* 507.

Cyprinus nobilis, nom qu'on donne à un Poiſſon appellé *Carpeau*, *pag.* 507.

Cyprinus oblongus. Voy. *Barbeau*, *ſect.* 3, *p.* 519.

D.

Dard. Voy. *Vandoiſe*, *ſect.* 3, *p.* 501.

Digitales, on nomme ainſi les très-petits Saumons, *ſect.* 2, *p.* 184.

Doguet, nom qu'on donne en Flandre aux Anons & aux jeunes Morues, *ſect.* 1, *p.* 36, 133.

Doguet. Voy. *Aigrefin*, *ſect.* 1, *p.* 133.

Doguets. Voy. *Morue*, *ſect.* 1, *p.* 36, 37.

Dorſch, nom qu'on donne dans le Nord à tous les Poiſſons du genre des *Aſellus* & des *Gadus*; ce qui n'empêche pas qu'on ne donne particuliérement ces noms à une eſpece plutôt qu'à une autre, *ſect.* 1, *p.* 108.

E.

Echarde, *Epinoche* ou *Epinarde*, *Aculeatus*, Poiſſon d'eau douce très-petit, qui a des pointes très-piquantes ſur le dos, ſemblables à une alêne; ce qui le fait nommer par le vulgaire *Savetier*, *ſect.* 3, *p.* 516.

Egleſin. Voy. *Aigrefin*, *ſect.* 1, *p.* 133.

Egrefin ou *Egleſin*, nom qu'on donne à Dunkerque à l'Anon, *ſect.* 1, *p.* 133.

Encraſicholus. Voy. *Anchois*, *ſect.* 3, *p.* 457.

Eperlan, *Eperlanus*, *Salmo omnium minimus*; petit Poiſſon de mer, qui entre dans l'embouchure des rivieres. Il y a dans la Seine un petit Eperlan bâtard, qui n'a point le caractere des vrais Eperlans. Je crois que ce ſont de jeunes & petites Brêmes, *ſect.* 2, *p.* 229, *ſect.* 3, *p.* 506.

Eperlanus. Voy. *Eperlan*, *ſect.* 2, *p.* 229.

Epinarde. Voy. *Echarde*, *ſect.* 3, *p.* 516.

Epinoche. Voy. *Echarde*, *ſect.* 3, *p.* 516.

Eprault, de Granville, ſynonyme de *Menuiſe*. Voy. ce mot, *ſect.* 3, *p.* 476.

Eſox ou *Edox*, nom qu'on donne dans le Rhin à un Poiſſon qu'on prétend être le Brochet, *ſect.* 3, *p.* 522.

Eſprot. Petit Poiſſon connu au Havre, & qui paroît avoir beaucoup de rapport avec le Sprat Anglois. J'ai reçu ſous le nom d'*Eſprot* un Poiſſon qu'on dit être une Sardine du Nord, *ſect.* 3, *pag.* 472, 473.

F.

Feinte. Clupea maculis nigris notata. Aloſa ficta aut falſa. Gatte, à Bordeaux; fauſſe Aloſe; à Paris, *Pucelle.* On conſerve à l'embouchure de la Seine le nom de *Feinte* pour les œuvées, & on nomme

les laitées *Cahuhaux* ou *Calluaux*. A l'entrée de la Loire, les œuvées se nomment *Couverts* ou *Couvreaux*, & les mâles *Laiteaux*, *sect.* 3, *p.* 320.

Ferra. Espèce de Lavaret, qui se pêche dans le lac de Genêve, *sect.* 2, *p.* 233.

Flackfish. On appelle ainsi les Torsch, qu'on fend & qu'on étend à plat pour les dessécher, *sect.* 1, *p.* 112.

Flion ou *Flisson.* Voy. *Menuise*, *sect.* 3, *p.* 478.

Fretin de Harengs. Harengus parvulus sive non natus; ce sont des Harengs encore très-petits, *sect.* 3, *p.* 344.

Fritons ou *Friteaux.* On nomme ainsi en Languedoc, suivant Rondelet, les petits *Sieges*, Poisson qui tient beaucoup du Gardon ou de la Vandoise. Voy. *Siege.*

Fullo. Quelques-uns ont voulu donner ce nom à la Tanche, parce que l'eau dans laquelle on l'a lavée a la propriété d'ôter les taches; mais bien d'autres Poissons communiquent aussi cette vertu à l'eau, *sect.* 3, *p.* 508.

G.

Gabioni. Nom que Willughby donne aux jeunes Agons. Voyez ce mot, *sect.* 3, *p.* 493.

Gadus. Voyez *Morue-franche*, *Lieu*, *Colin*, *Officier*, *Merlan*, *Aigrefin*, *Tacaud*, *Capelan*, *Merlan* de l'Océan, *Lingue*, *Anon*, *sect.* 1, *p.* 37, 121, 125, 127, 128, 133, 136, 140, 141 & 145.

Gant-jens. On appelle ainsi à Helygeland le Poisson qu'on nomme dans l'Océan *Merlan*, *sect.* 1, *p.* 128.

Garbatteau. Voy. *Chevanne*, *sect.* 3, *p.* 502.

Garbotin. Voy. *Chevanne*, *sect.* 3, *p.* 502.

Gardo, *Gardon*, petit Poisson d'eau douce assez estimé. Suivant Rondelet, on le nomme en Languedoc *Siege*, & les petits *Fritons*; mais il me semble que le Siege approche plus de la Vandoise. On nomme aussi ce Poisson *Sargus*, *sect.* 3, *p.* 498.

Garizzo. On donne, dans le pays Vénitien, ce nom à un Poisson qui se prend avec les Sardines au filet, appellé *Tratta*, *sect.* 3, *p.* 465.

Gasta. Poisson qui se prend à Saint-Jean-de-Luz, & qui a les caracteres de la Sardine & de l'Arache, *sect.* 3, *p.* 544.

Gatte. Nom qu'on donne à Bordeaux à la Feinte ou fausse-Alose, *sect.* 3, *p.* 320.

Gattereau. On appelle de ce nom en Aunis les jeunes Feintes ou petites Gattes, *sect.* 3, *p.* 479.

Glessein. Poisson qu'on regarde au Croisic comme un Anchois, *sect.* 3, *p.* 477.

Goberge. Nom qu'on donne à Grandville à un Poisson qui est peut-être celui que les Basques nomment *Borrachota*, & quelques-uns *Morue de Saint-Pierre*: il est du genre des Morues; mais il est plus délicat, *sect.* 1, *p.* 135.

Goberia. Nom que les Basques donnent à la Goberge. Voyez ce mot, *sect.* 1, *p.* 135.

Gobio fluviatilis. Voy. *Goujon d'eau douce*, *sect.* 3, *p.* 497.

Gode. Voy. *Baraud* & *Tacaud*, *sect.* 1, *p.* 136.

Goeffon. Voy. *Goujon*, *sect.* 3, *p.* 497.

Gorvelle. Poisson connu au Croisic, & qui differe peu de la Sardine, *sect.* 3, *p.* 477.

Goujon de riviere. *Gobio fluviatilis.* En Provence & dans le Lyonnois *Goeffon.* Petit Poisson d'eau douce qu'on trouve assez abondamment dans la Seine, & qui est estimé quand on le mange frais. Rondelet parle d'un Goujon d'étangs salés, qui se trouvent au bord de la mer; ils ressemblent par la forme du corps aux Goujons de riviere; mais ils sont de meilleur goût. Suivant Bélon, le Goujon de mer a un grand aîleron sur le dos. Le même Auteur parle aussi d'un Goujon de mer qu'il nomme *Blanc*, qui a deux aîlerons sur le dos; ainsi ces deux poissons ne doivent pas être compris dans la Section qui nous occupe maintenant. Quelques-uns ont nommé le Chabot *Goujon de riviere*, il a un grand aîleron sur le dos, *sect.* 3, *p.* 497.

Goulard. Voy. *Aubusseau* ou *Auhusseau*, *sect.* 3, *p.* 478.

Grados. Petit Poisson qu'on pêche à la Hougue, & qu'on nomme en Bretagne *Prêtra*, *sect.* 3, *p.* 480.

Grands gais. Petits Poissons qui ressemblent beaucoup aux Aloses, & qui ont tout-au-plus un pied de longueur. On les nomme aussi *Pucelottes.* Voyez ce mot, *sect.* 3, *p.* 323.

Gravans. Espece de Lavaret qui se pêche sur les bords du lac de Geneve, *sect.* 2, *p.* 234.

Gravel-last-Spring. Nom que les Anglois donnent à un Poisson qui ressemble à un petit Tocan, & qui pourroit bien être le Skeggers. On dit qu'il ne se trouve que dans la riviere d'Wye, *sect.* 2, *p.* 235.

Grelin. On nomme ainsi à Fescamp le Lieu de Bretagne. Voy. *Lieu*, *sect.* 1, *p.* 121.

Grill. On donne quelquefois ce nom à de jeunes Saumonneaux, *sect.* 2, *p.* 183.

Guelk. On nomme ainsi en Flandre les jeunes Morues, *sect.* 1, *p.* 36, 37.

Guellekens. Nom qu'on donne en Flandre à l'Anon, *sect.* 1, *p.* 133.

Guitau. Nom que les Bretons donnent au Tacaud, *sect.* 1, *p.* 136.

H.

Hadock. Voy. *Anon* & *Aigrefin*, *sect.* 1, *p.* 133.

Halachia. Nom qu'à Marseille on donne au Poisson que nous appellons à Paris & sur la Loire *Alose*, *sect.* 3, *p.* 516.

Halbourg. (Hareng) Gros hareng qui est fort gras, & se pêche sur nos côtes, *sect.* 3, *p.* 338.

Halec. Voy. *Hareng*, *sect.* 3, *p.* 335.

Halecula. Sorte de petit Anchois, *sect.* 3, *p.* 457.

Harache de Marseille. Poisson qu'on pêche sur les côtes de Marseille, & qui a beaucoup de ressemblance avec le Hareng & la Sardine. Suivant Belon, ce sont de petites Pucelles: c'est aussi le *Sarache* des Albanois, *section*, 3, *pag.* 479 & 490.

Harachia. Voy. *Célerin*, *sect.* 3, *p.* 473.

Harachie. Poisson que Rondelet croit être le Célerin, qui a de la ressemblance avec l'Alose; mais qui ne remonte pas dans les rivieres, *sect.* 3, *pag.* 474.

Haranguelle ou *Haranguette* de Caen. Voyez *Menuise*, *sect.* 3, *p.* 477.

Haranguette de Caen. Poisson qui paroît assez ressembler à l'Esprot du Havre, *sect.* 3, *p.* 470.

Hareng ou *Harang*; car on emploie l'une & l'autre orthographe. Poisson qui est bien de la famille des Aloses, mais formant une espece particuliere qui ne remonte pas dans les rivieres. On le nomme en Latin *Halec*; mais ce nom convenant aux petits Poissons qu'on sale, il appartient également aux Sardines & aux Anchois. Comme par sa forme il ressemble assez à l'Alose, quelques-uns l'ont appellé *Alosa minor.* Je crois cependant qu'on peut adopter l'expression de *Harengus* qu'on lui a donnée.

donnée. Belon le met au rang des *Chalcidis*. En Angleterre & en Allemagne, on le nomme *Herring*. On nomme *Pec* les Harengs qu'on pêche dans le Nord; *Halbourg*, un gros Hareng qu'on pêche sur nos côtes; *Gais*, ceux qui sont vuides d'œufs & de laite. Je ne comprends point ici les noms qu'on donne aux Harengs, suivant les lieux où on les pêche, comme *Harengs de la Manche*, *d'Yarmouth*, *d'Ecosse*, non plus que suivant leurs différentes préparations, comme *frais*, *salés en blanc*, *sauris*, *bouffis*, &c. *sect.* 3, *p.* 335.

Hareng hugué. Poisson connu sur les côtes de l'isle d'Oleron, & qui ressemble beaucoup au Sprat, *sect.* 3, *p.* 472.

Hareng ou *Muge volant*. Voy. *Poisson volant*, *sect.* 3, *p.* 480.

Harengade de Provence. Rondelet veut que ce soit de petits Harengs; mais, tout bien considéré, ce n'est pas une espece de Poisson, on donne ce nom aux Harengs & aux Sardines salés en blanc, *sect.* 3, *p.* 336, & voyez la note au bas de la page 353.

Harengue. Poisson qui se pêche au Havre, & qui ressemble beaucoup au grand Gai, *sect.* 3, *p.* 323 & 379.

Harengus minor. Voy. *Célerin*, *sect.* 3, *p.* 473.

Hauhusseau. Voy. *Aubusseau*, *sect.* 3, *p.* 478.

Hengfish. Nom que les Islandois donnent au Torsch qu'on a suspendu pour le dessécher, *sect.* 1, *p.* 113.

Herring. Voy. *Hareng*, *sect.* 3, *p.* 335.

Hertaut de Grandville. Voy. *Menuise*, *sect.* 3, *p.* 476.

Huch. Sorte de Truite qui se pêche en Autriche, & qui est assez estimée, *sect.* 2, *p.* 234.

Humble. Voy. *Umbre*, *sect.* 2, *p.* 217.

J.

Jaculus. Voy. *Vandoise*, *sect.* 3, *p.* 501.

Julienne. Voy. *Lingue*, *sect.* 1, *p.* 144 & 145.

K.

Kabliau. On appelle ainsi en Danemarck la meilleure espece de Dorsch, *sect.* 1, *p.* 108.

Kavauche. Espece de Carpe commune en Allemagne, que les Tartares font sécher pendant l'été pour s'en nourrir l'hiver, *sect.* 3, *p.* 513.

Klippfish. Ce mot signifie dans la langue des Schetlandois des Torschs séchés sur les rochers, *sect.* 1, *p.* 112.

L.

Laccia. Nom qu'on donne à Rome à l'Alose, *sect.* 3, *p.* 316.

Lache. Poisson qui ressemble à une petite Alose qu'on prend assez abondamment à Agde. Voy. *Célerin*, *sect.* 3, *p.* 473.

Ladog. Espece de Hareng qu'on pêche en Moscovie dans le lac Ladoga, *sect.* 3, *p.* 380.

Laiteau. Nom qu'on donne à l'entrée de la Loire aux fausses Aloses ou Feintes mâles ou laitées, *sect.* 3, *p.* 320 & 322.

Lancerons. Nom que les Pêcheurs donnent aux Brochets de moyenne grandeur, *sect.* 3, *p.* 522.

Lançon. Nom qu'on donne dans quelques provinces au Brochet, *sect.* 3, *p.* 522.

Larde. Poisson qui se pêche au Havre, & qui ressemble exactement à l'Umbre d'Auvergne, *sect.* 2, *p.* 217.

Lavaret, *Lavaretus*, *Albula nobilis*, *Coregonus maxillâ superiore longiore*. Poisson assez estimé & délicat, du genre des Truites, qui se prend dans les lacs, *sect.* 2, *p.* 233.

Lavaretus. Voy. *Lavaret*, *sect.* 2, *p.* 233.

Lestia. Poisson des lacs qui differe peu des Liparis, *sect.* 3, *p.* 492.

Lévénégatte. Voy. *Lieu*, *sect.* 1, *p.* 121.

Lieu de Bretagne, *Merlu Verdin*, *Grelin*, *Luts*, *Merlu*, *Lévénégatte*, *Colin*, *Abadiva*, *Gadus ore imberbi*, *Asellus virescens*. Poisson de la famille des Morues par le nombre & la position des aîlerons & des nageoires, mais qui differe de la Morue franche, en ce qu'il n'a point de barbillon au menton, & que l'aîleron de la queue est un peu fendu; il ressemble assez à un gros Merlan, *sect.* 1, *p.* 121.

Lilingua. Suivant Belon, on appelle ainsi les Vandoises au voisinage du lac de Bourron en Thrace, où l'on en prend une si grande quantité, qu'on en sale & qu'on en seche pour les porter à Constantinople, *sect.* 3, *p.* 501.

Lingen. Sorte de Morue des Islandois, c'est le même Poisson que le Lips, *sect.* 1, *p.* 108.

Lingue, grande Morue barbue, Morue longue, Julienne. Ce Poisson ne devroit pas être compris dans la Section des Morues, puisqu'il n'a que deux aîlerons sur le dos; cependant plusieurs Auteurs l'ont mis au nombre des *Asellus* & des *Gadus*, & j'ai cru devoir en dire quelque chose, parce qu'on en sale & qu'on en vend sous la dénomination de *Morue longue*. J'aurai occasion d'en parler plus amplement dans une autre Section, *sect.* 1, *p.* 145.

Lingue (petit) ou *Merlu barbu*. Poisson du genre des Morues, qui se prend dans la Méditerranée & à Schetland, qui n'a que deux aîlerons sur le dos, *sect.* 1, *p.* 147.

Liparis. Poisson des lacs, qui a de la ressemblance avec le Hareng & la Sardine, *sect.* 3, *p.* 492.

Lips. Poisson du genre des Morues, connu sous ce nom en Islande, *sect.* 1, *p.* 108.

Lize, *Wittelingue*, *Wittingue*. Poisson du genre des Lieux, Merlus, Merlans, qui sert dans le Nord à préparer en Stockfish, *sect.* 1, *p.* 108.

Loadden fild, Hareng rude. On donne, suivant Horrebows, ce nom à un Hareng qui est rude au toucher, qui se pêche dans les golfes d'Islande, *sect.* 3, *p.* 380.

Lucius. Voy. *Brochet*, *sect.* 3, *p.* 522.

Lucisous ou *Leucisous*. Voy. *Vandoise*, *sect.* 3, *p.* 501.

Luset, on appelle ainsi la Truite en Bretagne.

Luts. Voy. *Lieu*, *sect.* 1, *p.* 121.

M.

Malcot. Nom que quelques Pêcheurs de Brest donnent au Tacaud, *sect.* 1, *p.* 136.

Melette. Nom qu'on donne à Marseille à un Poisson du genre des Sardines, que Rondelet comprend dans les Aphies, & qu'il ne faut pas confondre avec le Melet, *sect.* 3, *p.* 468.

Menise. Petit Poisson connu à Grandville. Voy. *Menuise*, *sect.* 3, *p.* 476.

Menuise, *Menise*, *Mestis*, *Œillet*, *Saumonnelle*, *Blanchaille*, *Norrin*, *Alvin*, *Aphie*. Différents noms qu'on donne à un amas de toutes sortes de Poissons, *Piscículi omnium generum*, *seu piscium Soboles*, dans lesquels on ne laisse pas de reconnoître plusieurs Poissons qui deviendront grands, comme Saumonneaux, Gattereaux, Truitelles, &c. Il y a à Grandville un Poisson qu'on nomme particuliérement *Menise*, *sect.* 3, *pag.* 475, 476 & *suiv.*

Merlan. Poiſſon de la famille des Morues, mais qui a la forme plus allongée, la couleur plus brillante & la chair plus délicate, *ſect.* 1, *p.* 128 & 130.

Merlan de la Méditerranée. Voy. *Merlu*, *ſect.* 1, *p.* 141.

Merlan de l'Océan, *Gadus imberbis albus*, *Aſellus mollis albus*, Poiſſon du genre des Morues, qu'il ne faut pas confondre avec le Merlan de la Méditerranée, qui eſt le *Merlucius* ou la Merluche, *ſect.* 1, *p.* 128 & 141.

Merluche, grand Merlu de Bretagne, Merlan de la Méditerranée, Poiſſon qui n'a que deux aîlerons ſur le dos, & qui ne doit pas être compris dans le nombre des *Gadus* ni des *Aſellus* : on ne peut pas non plus adopter la dénomination de Merlucius ; mais on en parle ici, parce qu'il ſe pêche ſur le grand banc, & qu'on le prépare comme la Morue ſeche ; ce qui me fait penſer que c'eſt ce Poiſſon qu'on devroit nommer *Merluche*, & non pas la *Morue ſeche*. Comme ce Poiſſon eſt long, & qu'il a une grande gueule, il eſt probable que la dénomination de *Merlucius* vient de *Maris lucius*, Brochet de mer. Je ſoupçonne que ce Poiſſon eſt le Witlingue du Nord, *ſect.* 1, *p.* 141.

Merluche. Voy. *Merlan* de l'Océan, *ſect.* 1, *p.* 128 & 141.

Merlucius. Voy. *Merlan* de l'Océan, *ſect.* 1, *p.* 128 & 141.

Merlu barbu. Quoique ce Poiſſon ne ſoit pas du genre des Morues, on verra, *ſect.* 1, *page* 147, ce qui m'a engagé à en parler. On nomme au Havre *Merlu Verdin*, le Lieu de Bretagne ; en Picardie, on dit ſimplement *Merlu*, *ſect.* 1, *p.* 121 & 124.

Merlu de Bretagne. Poiſſon qui, n'ayant que deux aîlerons ſur le dos, n'eſt pas de la famille des Morues, mais qui ſe ſale comme les Morues : on en pêche beaucoup ſur les côtes de Bretagne, *ſect.* 1, *p.* 141 & 143.

Merlu Verdin. Voyez *Merlu barbu*, *ſect.* 1, *p.* 121 & 124.

Meulenar, petit Poiſſon reſſemblant à un petit Merlan qu'on prend abondamment à Dunkerque, *ſect.* 1, *p.* 132.

Meulenaer, en Hollande *Molenaar*, Poiſſon très-blanc que quelques-uns appellent *Meunier*, *ſect.* 1, *p.* 132.

Meunier. Voy. *Meulenaer*, *ſect.* 1, *p.* 132.

Meunier. Voy. *Chevanne*, *ſect.* 3, *p.* 502.

Moine. Voy. *Prêtre*, *ſect.* 3, *p.* 480.

Molenaar. Voy. *Meulenar*, *ſect.* 1, *p.* 132.

Molua. Voy. *Morue*, *ſect.* 1, *p.* 36 & 37.

Molue. Voy. *Morue*, *ſect.* 1, *p.* 36 & 37.

Molva. Voy. *Morue*, *ſect.* 1, *p.* 36 & 37.

Morhua. Voy. *Morue*, *ſect.* 1, *p.* 36 & 37.

Morue, Poiſſon de mer qui a trois aîlerons ſur le dos & deux ſous le ventre. Nous avons compris dans la premiere Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches, tous les Poiſſons de la même famille, c'eſt-à-dire, qui ont les caracteres des Morues ou des *Aſellus*. On appelle en quelques endroits la Morue franche *Molue* ; en Flandre *Cabillaud* ; chez les Baſques *Bacalliau* ; en Latin *Aſellus*, *Gadus*, *Morhua*, *Molua* ; ſur les côtes de Flandres, on appelle les jeunes Morues *Moruettes*, *Guelk*, *Doguets* ou *Codlingen*, *ſect.* 1, *p.* 36 & 37.

Morue barbue. (grande) Voy. *Lingue*, *ſect.* 1, *p.* 145.

Morue fraîche. (petite) Voy. *Tacaud*, *ſect.* 1, *p.* 136.

Morue franche, Poiſſon qu'on nomme en Flandre & en Hollande *Cabillaud* : on dit en quelques endroits *Molue*, *ſect.* 1, *p.* 36 & 37.

Morue longue. Voy. *Lingue*, *ſect.* 1, *p.* 145.

Morue noire. Voy. *Colin*, *ſect.* 1, *p.* 125.

Morue de S. Pierre. Voy. *Borrachota* & *Anon*, *ſect.* 1, *p.* 133 & 135.

Moruette. On appelle ainſi en Flandre les jeunes Morues, *ſect.* 1, *p.* 36.

Muge. Voy. *Poiſſon volant*, *ſect.* 3, *p.* 480.

N.

Nadelle. Nom qu'on donne en Languedoc à la Melette, & que Rondelet met au nombre des Aphies, *ſect.* 3, *p.* 468.

Nonnat. On nomme ainſi à Antibes une multitude de très-petits Poiſſons du premier âge. Cette expreſſion vient de *non natus*, à peine nés, *ſect.* 3, *p.* 475.

Norrin. Voy. *Menuiſe*, *ſect.* 3, *p.* 475.

O.

Oefs, Eſpece de Morue des Norwégiens, *ſect.* 1, *p.* 108.

Œillets. Voy. *Menuiſe*, *ſect.* 3, *p.* 475.

Officier, petit Poiſſon du genre des Lieux, qu'on prend à Breſt, & qui a des couleurs tranchantes avec des marques brillantes & argentées, *ſect.* 1, *p.* 127.

Ombre. Voy. *Umbre*, *ſect.* 2, *p.* 217 & 220.

Ovelle. Voy. *Able*, *ſect.* 3, *p.* 493.

P.

Pagneaux. On nomme ainſi à Lyon les petits Carpeaux d'une livre & au-deſſous. Voy. *Carpeau*, *ſect.* 3, *p.* 514.

Panchos, Poiſſon du genre des Sardines, qui ſe pêche en Eſpagne ſur la côte de Galice ; il a la tête plus applatie que la Sardine, & deux aiguillons près de l'anus, *ſect.* 3, *p.* 480.

Pec (Hareng). Ce ſont des Harengs qu'on prend dans le Nord, & qui ſont fort gras, *ſect.* 3, *p.* 381.

Peis-argent, nom que le vulgaire donne à l'Argentine en Languedoc. Voyez ce mot, *ſect.* 3, *p.* 536.

Peteuſe. Voy. *Bouviere*, *ſect.* 3, *p.* 514.

Petite morue fraîche. Nom qu'on donne à Paris au Tacaud. Voyez ce mot, *ſect.* 1, *p.* 136.

Phoxinus, Poiſſon qui, ſuivant Rondelet, eſt du même genre que les Vérons, *ſect.* 3, *p.* 515.

Phycis. Suivant Rondelet, ce ſeroit le petit Merlus ; mais il y a beaucoup d'obſcurité dans les deſcriptions des Auteurs, *ſect.* 1, *p.* 148.

Pichichy, petit Poiſſon qui a une nageoire derriere chaque ouie, un aîleron au milieu du dos, la tête plus groſſe que le corps, la queue fourchue : il y en a depuis deux pouces juſqu'à ſix : on le pêche au Conquet.

Pichling. Nom que les Anglois donnent aux Harengs d'Yarmouth qu'ils ſalent & qu'ils fauriſſent : la vraie orthographe de ce mot eſt *Pickling*, qui ſignifie plutôt l'action de confire & de ſaler le Hareng, que le Hareng ſalé, qui ſe dit *Pickled Haring*, *ſect.* 3, *p.* 400.

Pierre. (Poiſſon de St.) Voy. *Goberge*, *ſect.* 1, *p.* 133 & 135.

Pigo, *Cyprinus aculeatus*, Poiſſon ſemblable à la Carpe, qui a, au milieu de chaque écaille du côté de la tête, une eſpece d'épine ou de boucle piquante comme celle de la Raie, *ſect.* 3, *p.* 514.

Pilchard, nom que les Anglois donnent à l'Aloſe

quand elle eſt petite, *ſect.* 3, *p.* 316.

Platane ou *Pleſtia*, Poiſſon qui a quelque reſſemblance avec la Brême, *ſect.* 3, *p.* 506.

Pleſtia ou *Platane*, Poiſſon approchant de la Brême, *ſect.* 3, *p.* 506.

Poiſſon volant. Eſpece de Muge ou de Hareng qui ſe prend dans la Méditerranée, qui a derriere les ouies deux nageoires membraneuſes, dont il ſe ſert pour s'élever & voler comme les oiſeaux de leurs aîles, *ſect.* 3, *p.* 480.

Poule de mer. Des Pêcheurs Normands donnent mal-à-propos ce nom au *Tacaud.* Voyez ce mot, *ſect.* 1, *p.* 136.

Preſtra. Voy. *Prêtre.* On donne auſſi ce nom en Poitou à l'Aubuſſeau ou Hauhuſſeau, *ſect.* 3, *p.* 478 & 480.

Prêtre, *Preſtra*, *Capelan*, *Moine*: petit Poiſſon qui ſe pêche dans preſque tous les Ports, & qui ſe donne à vil prix: il ſert à amorcer les Haims, *ſect.* 3, *p.* 480.

Pucelle. On nomme ainſi à Paris les Feintes femelles, *ſect.* 3, *p.* 320.

Pucelottes, petit Poiſſon qu'on pêche dans la Manche, qui reſſemble beaucoup à l'Aloſe; comme il n'a point de taches ſur les côtés, on peut le regarder comme une jeune Aloſe; ces Poiſſons n'ont ni laite ni œufs, ce qui les a fait nommer *grands Gais.* Voyez ce mot, *ſect.* 3, *p.* 323.

R.

Renè, petite Truite noire qu'on prend dans la Moſelle auprès de ſa ſource, *ſect.* 2, *p.* 197.

Roce. Voy. *Roſſe*, *ſect.* 3, *p.* 499.

Roche. Voy. *Roſſe*, *ſect.* 3, *p.* 499.

Rodſchier. Voy. *Rothſchair*, *ſect.* 1, *p.* 112.

Rondfish. On appelle ainſi les Torſchs qui, étant deſſéchés, ſont longs, ronds & roides comme un bâton, *ſect.* 1, *p.* 110.

Roſe. Voy. *Roſſe*, *ſect.* 3, *p.* 499.

Roſſe, *Rutilus*, petit Poiſſon d'eau douce, ainſi nommé à cauſe de la couleur de ſes aîlerons & de ſes nageoires qui ſont rouges; on l'écrit auſſi *Roce*, *Roſe*, *Roche*, *ſect.* 3, *p.* 499.

Rotskæring. Voy. *Rothſchair*, *ſect.* 1, *p.* 112.

Rothſchair, *Rodſchier*, *Rotskæring*: nom qu'on donne en Norwege & en Danemarck au Torſch fendu dans ſa longueur & deſſéché, *ſect.* 1, *p.* 112.

Rutilus. Voy. *Roſſe*, *ſect.* 3, *p.* 499.

S.

Saboga. On appelle ainſi les Aloſes en Eſpagne, *ſect.* 3, *p.* 316.

Salares, Saumons qui ne ſont pas parvenus à toute leur groſſeur, *ſect.* 2, *p.* 184.

Salmo. Voy. *Saumon*, *ſect.* 2, *p.* 184.

Sandherring, Hareng de ſable, nom qu'on donne, ſuivant Horrebows, dans le Nord, à une eſpece de Hareng, *ſect.* 3, *p.* 380.

Santé, très-petit Poiſſon qu'on pêche en Aunis avec les Chevrettes, qui a la peau très-argentée, d'un blanc mat & ſans écailles, *ſect.* 3, *p.* 475.

Sarache des Albanois, *Sarachus*, *Savurus*: Poiſſon qu'on pêche en ſi grande abondance dans les lacs d'Albanie, qu'on les ſale pour les tranſporter à Veniſe & à Ancone. Voy. *Célerin*, *ſect.* 3, *p.* 491 & 492.

Sarachus, Poiſſon du genre des Aloſes, ſelon Aldrovande; c'eſt l'*Agon* de Belon, *ſect.* 3, *p.* 491.

Sarda. Voy. *Sarde.*

Sardanelle, petit Poiſſon du genre des Agons, *ſect.* 3, *p.* 491.

Sarde, nom que Rondelet donne à la Sardine quand elle devient groſſe: il dit encore que la Sarde qu'on pêche en Provence & en Italie, ne differe de la Sardine que parce qu'elle eſt plus groſſe; ainſi la Sarde de la Méditerranée pourroit bien être le Célerin de l'Océan. Le Poiſſon qu'on nomme *Sarde* au Havre reſſemble beaucoup au Harengue, *ſect.* 3, *p.* 323, 418 & 473.

Sardella, *Sardanelle*, *Sardelle*, eſpece d'Agon ſuivant Belon, *ſect.* 3, *p.* 491.

Sardella, Poiſſons qu'on croit être de jeunes Aloſes, *ſect.* 3, *p.* 491.

Sardelle, eſpece d'Agon qui, ſuivant Belon, ſe prend après l'hiver dans un lac peu éloigné de Vérone, *ſect.* 3, *p.* 491.

Sardina major. Voy. *Célerin*, *ſect.* 3, *p.* 473.

Sardine, *Sardina*, Poiſſon rond, de la famille des Aloſes & des Harengs, qui ſe pêche dans la Méditerranée & dans l'Océan, & qui eſt eſtimé un manger délicat. Belon met la Sardine dans les *Chalcidis*; Rondelet leur conſerve le nom Grec de *Trichis* ou *Trichias*, & il donne le nom de *Sarde* aux groſſes Sardines, *ſect.* 3, *p.* 418.

Sardine des Antilles, Poiſſon qui ſe pêche en Amérique. Voy. *Cailleu*, *ſect.* 3, *p.* 548.

Sardines d'eau douce & des lacs; ce ſont les Agons de Belon, *ſect.* 3, *p.* 490.

Sargus. Voy. *Gardon*, *ſect.* 3, *p.* 498.

Sariones, Saumons de moyenne grandeur, *ſect.* 2, *p.* 184.

Saumon. Conſidérant ce Poiſſon en général, j'ai fait une Section des Poiſſons, qui, comme le Saumon, ont un petit aileron mou ſur le dos, & entre cet aileron & celui de la queue, un petit appendice muqueux qui diſtingue les Poiſſons de cette famille d'avec ceux de la famille des Aloſes. Ainſi cette Section comprend les Saumons proprement dits, les Truites, les Tacons ou Tocans, les Thymales, Sarions, Lavarets, Carpions, Umbres, Eperlans, &c, *ſect.* 2, *p.* 181, 183.

Saumon proprement dit, *Salmo omnium ferè Autorum*: c'eſt le plus gros Poiſſon de cette Section. On lui donne différents noms ſuivant ſa groſſeur: on appelle les plus petits *Digitales*; quand ils ſont plus gros, *Salares*; lorſqu'ils ſont encore plus gros, *Sariones*; & enfin *Salmones*, quand ils ſont parvenus à toute leur groſſeur, *ſect.* 2, *p.* 184.

Saumonneaux, jeunes Saumons qui ne ſont pas parvenus à leur groſſeur; de ce genre ſont les *Digitales*, les *Salares*, les *Sariones.* Voy. le mot *Tocans*, *ſect.* 2, *p.* 189, 190, 223.

Saumonnelle. Voy. *Menuiſe*, *ſect.* 3, *p.* 475.

Savraux, mal à propos nommé dans l'Ouvrage *Suvraux.* On nomme ainſi en Sicile un Poiſſon qu'on prend avec des manets comme la Sardine; on en prend auſſi avec le filet appellé *Savre*, *ſect.* 3, *p.* 465.

Savetier, nom que le vulgaire donne à l'Echarde, *ſect.* 3, *p.* 516.

Scarabini, très-petits Agons. Voy. ce mot, *ſect.* 3, *p.* 491.

Scarus ou *Scari*, nom que quelques-uns donnent à l'Aloſe, *ſect.* 3, *p.* 316, 333.

Schelfish, nom qu'on donne à l'Anon dans l'Europe ſeptentrionale, *ſect.* 1, *p.* 133.

Sergat, petit Poiſſon de la famille des Morues, qu'on pêche aux Sables d'Olonne, & qui reſſemble beaucoup au Tacaud. J'ai reçu depuis peu un deſſin de ce Poiſſon, qui n'eſt point du genre des *Gadus*, puiſqu'il n'a qu'un grand aileron ſur le dos, *ſect.* 1, *p.* 139.

Seye. C'eſt le nom qu'on donne en Norvege aux jeunes Colins, *ſect.* 3, *p.* 529.

Shad, nom que les Anglois donnent aux Aloſes quand elles ſont petites, *ſect.* 3, *p.* 316.

Shellfish, nom qu'on donne à un Poiſſon du genre des Morues, qui eſt deſſéché, & dont la chair ſe leve par feuillets. Voy. *Aigrefin*, *ſect.* 1, *p.* 113 & 133.

Siege. Suivant Rondelet, on nomme ainſi en Languedoc de petits Poiſſons qui reſſemblent beaucoup au Gardon & encore plus à la Vandoiſe. Voy. *Fritons.*

Skeggers, Truites qui ne ſe pêchent qu'en Angleterre dans les rivieres de Wye & de Severn, *ſect.* 2. *p.* 191.

Small-Pylchard. Les Anglois regardent la Sardine comme un petit Hareng, & la nomment ainſi. Voy. *Sardine*, *ſect.* 3, *p.* 418.

Sophio, nom que, ſuivant Rondelet, on donne en Languedoc à la Vandoiſe, *ſect.* 3, *p.* 501.

Sprat, *Spret*, *Sparling*, petit Poiſſon qu'on prend aſſez abondamment ſur les côtes de Flandre & d'Angleterre. Les uns le regardent comme une groſſe Sardine; d'autres, comme de jeunes Harengs. Sur les côtes d'Ecoſſe, où il eſt commun, il n'eſt connu que ſous le nom d'*Herring ſylt* ou *Herring ſpawn*, qui ſignifie *frai de Hareng*, *ſect.* 3, *p.* 471, 472.

Stockfish, nom qu'on donne au Torſch préparé & deſſéché ſans ſel, *ſect.* 1, *p.* 110.

Stuttingen. On nomme ainſi en Iſlande le Dorſch de moyenne groſſeur, *ſect.* 1, *p.* 108.

T

Tacaud, Poiſſon du genre des Morues, qui ſe prend particuliérement ſur les côtes de la Rochelle, *ſect.* 1, *p.* 136. On l'apelle auſſi petite Morue fraîche.

Tacon, nom qu'on donne à une eſpece de Saumonneaux. Voy. *Tocans*, *ſect.* 2, *p.* 223, 224.

Tanche. Tinca, *Cyprinus mucoſus*: Poiſſon rond & à écailles, qui ſe trouve dans les rivieres, les étangs & même les mares, *ſect.* 3, *p.* 506, 507.

Tchebaki, nom qu'on donne en Sibérie au *Cyprinus* d'Artédi, *ſect.* 3, *p.* 513.

Teſtard. On donne ce nom à pluſieurs Poiſſons qui ont la tête aſſez groſſe, mais entr'autres à la Chevanne, *ſect.* 3, *p.* 502.

Thymale ou *Themero*, Poiſſon aſſez eſtimé, qui a beaucoup de reſſemblance avec l'Umbre & avec la Truite, *ſect.* 2, *p.* 232.

Tinca, *Cyprinus mucoſus.* Voy. *Tanche*, *ſect.* 3, *p.* 506.

Tiſling ou *Torſchet.* Les Iſlandois nomment ainſi les petits Torſch, *ſect.* 1, *p.* 108.

Tocan, *Salmo minor vulgari ſimilis*: eſpece de Saumonneau. Voy. ce mot, *ſect.* 2, *p.* 189, 190, 223, 226.

Torsk, *Torſch*: nom qu'on donne dans le Nord, en Iſlande & en Danemarck, à la Morue; quelques-uns diſent auſſi *Dorſch*, *ſect.* 1, *p.* 108.

Torſchet, petit *Torsk.* Voy. *Tiſling.*

Trichias. Voy. *Sardine*, *ſect.* 3, *p.* 418.

Trichis. Voy. *Sardine*, *ſect.* 3, *p.* 418.

Tri-tri, nom qu'on donne dans les mers d'Amérique au frai ou aux œufs de pluſieurs Poiſſons de mer ou de riviere, *ſect.* 3, *p.* 546.

Truite, *Trutta. Salmo maculis rubris*; excellent Poiſſon de la famille des Saumons, qui remonte de la mer dans les rivieres, choiſiſſant toujours les eaux vives & rapides, même les ruiſſeaux. On appelle *Trutta marina*, celles qu'on prend à la mer; *fluviatilis*, celles qui paſſent toute leur vie dans l'eau douce; & *Bécardes*, celles qui ont l'extrémité de la mâchoire inférieure recourbée en en-haut, *ſect.* *p.* 196, 197, 201, 204, 206.

Truite. Salmo maculis rubris; excellent Poiſſon de riviere de la famille des Saumons, qui aime les eaux rapides & pierreuſes, & qui a quelquefois la chair ferme & rouge, *ſect.* 2, *p.* 176.

Truite gardonniere. On nomme ainſi des Truites qui ſont fort friandes de Gardon: elles ſont preſque toutes Saumonnées, *ſect.* 2, *p.* 204.

Truite ſaumonnée: on nomme ainſi les Truites qui ont la chair rouge: à Tréguier & à Lannion, on l'appelle *Dluſelle*, *ſect.* 2, *p.* 204.

Truitons, petites Truites qu'on prend auprès de Clermont en Auvergne, & dans le pays des Baſques, *ſect.* 2, *p.* 197.

Trutta fluviatilis. Truite de riviere, d'étang, de lac, *ſect.* 2, *p.* 202, 205, 215.

Tuca, eſpece de Merlan plus court, plus plat & plus large que le vrai Merlan; je crois que c'eſt un Tacaud ou un Lieu.

U

Umbre ou *Umble. Salmo minor*, *Umbra vel Umbla dictus*; Poiſſon d'eau douce, qui reſſemble à la Truite: on l'appelle à Geneve *Ombre-Chevalier*, *ſect.* 2, *p.* 217, 220.

V

Vairon. Voy. *Véron*, *ſect.* 3, *p.* 515.

Vandoiſe ou *Dard*; *Luciſcus*, *Albula*, *Jaculus*; Poiſſon de riviere, d'un aſſez bon goût, qui eſt à-peu-près de la groſſeur d'un Hareng, *ſect.* 3, *p.* 501.

Vangeron, Poiſſon du lac de Geneve, que Geſner croit être la Roſſe d'eau douce, *ſect.* 3, *p.* 499.

Véron, *Vairon. Varius* ou *Phoxinus*; très-petit Poiſſon d'eau douce, qui a de fort belles couleurs, qui approche aſſez de la forme du Gardon, *ſect.* 3, *p.* 515.

Vilain. Voy. *Chevanne*, *ſect.* 3, *p.* 502.

W

Wittelingue, Poiſſon de la famille des Morues & du genre des Merlans, avec lequel on fait du Stockfish dans le Nord, *ſect.* 1, *p.* 108.

Witting: on appelle ainſi dans le Nord, à cauſe de ſa blancheur, le Poiſſon que dans l'Océan on nomme *Merlan*, *ſect.* 1, *p.* 128.

Wittling. Voy. *Merlu*, *ſect.* 1, *p.* 141.

Wittynk. Voy. *Meulenar*, *ſect.* 1, *p.* 132.

Z

Zée-wind ou *Windvish.* Les Hollandois nomment ainſi une eſpece de Lavaret, qu'on prend ſur leurs côtes avec les Saumons, *ſect.* 2, *p.* 271.

EXPLICATION DE QUELQUES TERMES, qui ſont employés dans les trois Sections de la Seconde Partie du Traité général des Pêches.

Nota. *Qu'il y a un Explication des Termes à la fin de la premiere Section de cette ſeconde Partie ; mais dans celle-ci on trouvera pluſieurs additions.*

A

ABLERET, ſorte de filet, appellé auſſi *Carrelet* ou *Echiquier*, qui ſert à prendre les Ables, *ſect.* 3, *page* 494.

Ablerette, filet qu'on appelle auſſi *Sainette*, qui ſert à prendre les Ables, *ſect.* 3, *p.* 494.

Acquereſſe. Voyez premiere Partie, *Explication des Termes d'Art.*

Ailerons. Voyez *Nageoires*, & *ſect.* 1, *pag.* 10.

Ainettes, petites baguettes, dans leſquelles on embroche les Harengs qu'on veut ſaurir, *ſect.* 3, *pag.* 409.

Aliter; c'eſt mettre les Anchois le dos en haut dans des barrils, entre pluſieurs couches de ſel, *ſect.* 3, *pag.* 461.

Allégeur, Mouſſe qui, dans les Bâtiments Pêcheurs d'Yarmouth, aide au Leveur à tirer le cable, *ſect.* 3, *pag.* 389.

Aloſier, filet en forme de Saine, qui ſert à l'embouchure de la Seine à prendre des Aloſes, *ſect.* 3, *p.* 328.

Amphibies : on appelle ainſi les animaux qui peuvent vivre alternativement dans l'eau & ſur la terre, *ſect.* 1, *pag.* 5.

Anadromoi, nom qu'on donne aux Poiſſons qui remontent de la mer dans les rivieres, *ſect.* 3, *p.* 317.

Andolium, préparation qu'on donne en Flandre à la Morue qui ſe pêche à la côte, *ſect.* 1, *p.* 78.

Appât de fond : on nomme ainſi des Appâts qui tombent au fond de l'eau, & qui attirent le Poiſſon dans un endroit. Premiere Partie, *ſect.* 1, *p.* 58 ; & ſeconde Partie, *ſect.* 3, *p.* 512.

Appétits, Harengs préparés en demi-apprêt, peu ſalés & peu fumés, qui ſont plus eſtimés que les Harengs ſaurs, *ſect.* 3, *pag.* 413.

Avaloire, Digue établie ſur une riviere, pour prendre des Saumons, *ſect.* 2, *pag.* 260.

B.

Baiſé, Harengs qui ſe ſont collés l'un contre l'autre à la Sauriſſerie, *ſect.* 3, *pag.* 413.

Bandingues, lignes que les Pêcheurs de Provénce amarrent à leur filet pour prendre des Sardines, *ſect.* 3, *pag.* 447.

Barges : voyez premiere Partie, *Explication des Termes* ; & ſeconde Partie, *ſect.* 3, *p.* 329.

Baſſouin, cordage qui répond d'un bout à la ralingue du filet, & de l'autre au halin, *ſect.* 3, *pag.* 329, 360.

Baudrier. Voyez *Eſpata betharra*, *ſect.* 3, *p.* 441.

Baume, (voile en) voile quarrée qui eſt encapelée ſur une demi-vergue, *ſect.* 3, *p.* 351.

Bavettes, faîtieres de terre dont on couvre les œils de bœuf dans les Sauriſſeries, & qui ſont diſpoſées pour laiſſer échapper la fumée, *ſect.* 3, *pag.* 409.

Bec d'ancre, Matelot qui love le cable & mouille l'ancre, *ſect.* 3, *pag.* 389.

Beug, petit filet dont ſe ſervent les Hollandois pour prendre des Morues ; ils le halent à la rame, avec de petits bateaux, *ſect.* 1, *p.* 167.

Biptérygiens, Poiſſons qui n'ont que deux aîlerons ſur le dos, *ſect.* 1, *pag.* 37.

Biſcayennes. Voyez premiere Partie, *Explication des Termes*, & *ſect.* 3, *pag.* 350.

Boot, bateau pêcheur dont les Anglois ſe ſervent, principalement à Yarmouth, pour la pêche du Hareng, *ſect.* 3, *pag.* 351.

Bouée, morceau de bois léger ou de liége qu'on attache à une ancre, pour indiquer où elle eſt mouillée, *ſect.* 3, *pag.* 375.

Bouffis, Harengs bouffis ; voy. *Appétits* & *Craquelots*, *ſect.* 3, *pag.* 413.

Bougons, (Harengs) ce ſont ceux qui ont perdu la tête ou la queue, *ſect.* 3, *pag.* 372, 405.

Bouride, ſorte de ſauſſe ou ſoupe, que les Provençaux font avec du poiſſon & de l'ail.

Bourſet ; voyez *Miſaine* ; & premiere Partie, *Explication des Termes*.

Bouſſards ou *à la Bourſe* : on appelle ainſi des Harengs, qui ont frayé nouvellement, & qui ne ſont pas remis de la maladie du frai, *ſect.* 3, *pag.* 337.

Boyer le Poiſſon, c'eſt le vuider de ſes inteſtins & le ſaler ; ce terme eſt en uſage à Piriac, en baſſe-Bretagne, *ſect.* 3, *pag.* 376.

Brailler, c'eſt donner une demi-ſalaiſon au Hareng, *ſect.* 3, *pag.* 400.

Branchies, organes des Poiſſons qui leur tiennent lieu de poumons ou d'organes de la reſpiration, & ſont formés de parties dures & de parties molles ; on les nomme improprement *ouies* ou *guignes*, *ſect.* 1, *pag.* 19, 21.

Bregin ; voyez à la fin de la premiere Partie, *Explication des Termes*.

Brehaigne, ſe dit de tout animal qui ne conçoit point, & particuliérement des Poiſſons qui n'ont ni laite ni œufs, *ſect.* 3, *pag.* 506.

Broquer. Ce mot ſe prend en pluſieurs acceptions, & ſe dit des Poiſſons qu'on attache aux haims pour ſervir d'appât : voyez premiere Partie, *Explication des Termes*. On dit auſſi que les Poiſſons ſe broquent ou ſe maillent dans les manets, lors qu'étant engagés dans une maille par la tête, ils ſont retenus par les ouies, de ſorte qu'ils ne peuvent s'échapper, *ſect.* 3, *pag.* 427.

Brûlés. (Harengs) Voyez *Echaudés*.

Brûlés, (Harengs) ce ſont ceux dont la chair eſt trop deſſéchée, parce qu'on a trop mis de ſel, ou du ſel trop nouveau, *ſect.* 3, *pag.* 405.

Brûlés, Harengs qui ont été pouſſés d'un trop grand feu à la Sauriſſerie, & ſont abſolument de rebut, *ſect.* 3, *pag.* 413.

Brumée, ſe dit de la Morue ſur laquelle on voit une petite pouſſiere rouſsâtre ou brune, *ſect.* 1, *pag.* 104.

C.

Camion, ſorte de voiture à deux roues, qu'on traîne à bras, & qui ſert à tranſporter des fardeaux, *ſect.* 3, *pag.* 391.

Capeiron, ſorte de pêchette en demi-ellipſe, qui ſert dans le Comtat Venaiſſin à prendre des Truites, *ſect.* 2, *pag.* 269.

Caquer le Poiſſon, c'eſt lui ouvrir la gorge & lui arracher les ouies, *ſect.* 3, *pag.* 390, 402.

Caques, (Barrils) barrils dans lesquels on met le Hareng blanc salé, *sect.* 3, *pag.* 396.

Caqueuse, femme qui, avec un petit couteau qu'on nomme *Caqueux*, ôte les ouies & une partie des entrailles au Poisson qu'on doit saler en blanc: on les appelle aussi *Habilleuses*, *sect.* 3, *pag.* 401, 402.

Caqueux, couteau qui sert à caquer le Hareng. Voyez *Caquer*, *sect.* 3, *pag.* 402.

Caravelle, bâtiment François fort semblable à la Quaiche Angloise, qui porte une grande voile quarrée, surmontée d'un perroquet, avec un petit artimon. *Voyez* premiere Partie, *Explication des Termes*, *sect.* 3, *pag.* 350.

Cartilagineux, (Poissons) sont ceux dont le squelette n'est pas dur, *sect.* 1, *pag.* 5.

Cartonner, passer un petit morceau de papier roulé au travers des boules de verre qui servent à faire les fausses Perles, *sect.* 3, *p.* 496.

Cauche, nom qu'on donne sur la Loire à des Anses où se tiennent les Aloses pendant la chaleur du jour, *sect.* 3, *p.* 331.

Cavelerné, nom que les Norwégiens donnent à des flottes de bois léger qu'ils mettent à la tête du filet au lieu du liége, *sect.* 1, *p.* 176.

Cétacées, on nomme ainsi les grands Poissons, tels que la Baleine, qui ont des poumons, qui sont vivipares, & dont plusieurs allaitent leurs petits, *sect.* 1, *p.* 5.

Chaland, bateau pêcheur de la riviere de Bordeaux, qui porte un mât avec une voile & quelquefois deux, *sect.* 3, *p.* 332.

Chanlattes ou *Ecanlattes*, espece d'échelles de menuiserie dans lesquelles on suspend les Harengs attachés aux ainettes, qu'on veut faire saurir, *sect.* 3, *p.* 409, 410.

Charbonnée; (Morue) voyez *Brumée*, *sect.* 1, *p.* 104.

Charniers ou *Foassiers*, futailles dans lesquelles les Pêcheurs Normands déposent les foies qui servent à faire l'huile de Morue, *sect.* 1, *p.* 70.

Chasse-marée, bateau qui sert à distribuer le Poisson le long des côtes en Bretagne: *voyez* ce mot à la fin de la premiere Partie, *Explication des Termes*, *sect.* 3, *p.* 426.

Chasseurs: (Hareng de) on appelle ainsi en Hollande les Harengs que des alléges prennent des Pêcheurs, & livrent promptement aux Marchands, *sect.* 3, *p.* 383 & 384.

Chin-choures, filet dont les Espagnols se servent pour la pêche des Sardines; c'est le même que le Sardinaye de Provence, *sect.* 3, *p.* 442.

Clincart; voy. premiere Partie, *Explication des Termes*.

Colet, cercle du haut des tonneaux, *sect.* 3, *p.* 403.

Colibet, nom que les Pêcheurs de Morue donnent à un morceau cartilagineux assez délicat, qui se trouve sous la langue des Morues, *sect.* 1, *p.* 66.

Colonne, les Provençaux nomment ainsi ce que les Bretons appellent *Bandingue*; voyez ce mot, *sect.* 3, *p.* 447.

Cordier, bateau qui sert pour la pêche aux cordes, *sect.* 3, *p.* 350.

Coresse: on appelle ainsi à Dunkerque l'endroit où on saurit le Hareng, & qu'on nomme ailleurs *Saurisserie*, *sect.* 3, *p.* 405.

Corette; voyez *Coresse*, *sect.* 3, *p.* 405.

Cornés, (Harengs) ce terme se dit des Harengs prêts à frayer, dont la chair est molle, la laite petite, & qui deviennent coriaces dans le sel, *sect.* 3, *p.* 338.

Corve, bâtiment peu différent des Dogres dont se servent les Hollandois pour la pêche, *sect.* 3, *p.* 351.

Côtiers, on appelle ainsi les Mariniers qui aident à la manœuvre, & virent au cabestan sur les bâtiments employés à la pêche du Hareng dans la Manche, *sect.* 3, *p.* 365.

Coue, calebasse dont on se sert à la Guadeloupe pour débiter des petits Poissons, *sect.* 3, *p.* 546.

Couraux, petits bateaux de la Garonne; *voyez* premiere Partie, *Explication des Termes*, *sect.* 3, *p.* 332.

Couvrée, filet qui sert dans la Loire à prendre les Feintes, & qu'on nomme ailleurs *Feintier*, *sect.* 3, *p.* 333.

Craquelotiere, femme qui prépare les Harengs bouffis, qu'on nomme *Craquelots* ou *Appétits*, *sect.* 3, *p.* 414.

Craquelots, Harengs peu salés & peu fumés; voy. *Appétits*, *sect.* 3. *p.* 413.

Crustacées, on nomme ainsi les animaux aquatiques qui sont couverts d'une enveloppe osseuse plus ou moins dure, *sect.* 1, *p.* 9.

Cuirier, sorte de tablier de cuir lié à la ceinture, avec une bavette qui va jusqu'au menton, dont se servent les Pêcheurs Picards & Normands, *sect.* 3, *p.* 366.

Culetin, nom d'une voile que les Pêcheurs de Morue mettent pour précipiter la dérive d'un vaisseau qui étant en pêche va côté en travers, *sect.* 1, *p.* 63.

Cul rond, *cul quarré*, *queue d'oison*; noms qu'on donne à différents bateaux Polletois, suivant la forme de la poupe, *sect.* 3, *p.* 527.

D

Danne, cabane que les Pêcheurs construisent en différentes parties de leurs barques, pour se loger, ou pour d'autres usages, *sect.* 3, *p.* 387.

Dégorger, c'est faire perdre aux Carpes ou autres Poissons leur goût de vase, en les tenant quelques jours dans l'eau vive, *sect.* 3, *p.* 511.

Délimonner: les Cuisiniers nomment ainsi une préparation qu'ils donnent aux Poissons, pour ôter la mucosité qui est sur leurs écailles, *sect.* 3, *p.* 508.

Dépendeurs, Ouvriers qui ôtent les ainettes des chanlattes, lorsque les Harengs sont suffisamment desséchés & fumés, *sect.* 3, *p.* 410.

Dogre, bâtiment Hollandois servant pour la pêche; *voyez* premiere Partie, *Explication des Termes*, & *sect.* 3, *p.* 351.

Domiciliés: on appelle ainsi les Poissons qui se prennent toute l'année sur nos côtes, *sect.* 1, *p.* 4.

Doublés: on appelle ainsi les barrils qui sont entiérement couverts de cercles, *sect.* 3, *p.* 397.

Drogueurs: Bâtiments Pêcheurs Polletais.

E

Echanlattes ou *Ecanlattes*; voyez *Chanlattes*, *sect.* 3, *p.* 410.

Echaudés, (Harengs) sont ceux qui ont été poussés à un feu trop vif dans les rousables, *sect.* 3, *p.* 413.

Eclaire, ouverture pratiquée à la table à habiller la Morue verte, pour faire tomber le Poisson dans la cale du vaisseau, *sect.* 1, *p.* 67.

Ecoreur, homme chargé par l'équipage de tenir

compte du Poiſſon qu'il livre aux Marchands, *ſect.* 3, *p.* 369.

Egorgés, Harengs auxquels les femmes ont emporté la tête en les habillant, *ſect.* 3, *p.* 372, 405.

Eiſſaugue, ſorte de ſaine à manche d'uſage en Provence; *voyez* premiere Partie, *Explication des Termes*, *ſect.* 3, *p.* 330.

Empipeur, Tonnelier qui arrange les Harengs ſaurs dans les tonnes, *ſect.* 3, *p.* 410.

Erpion; voyez *Eſpion*.

Eſclipot, caiſſe dans laquelle on laiſſe tomber la Morue tranchée & habillée, *ſect.* 1, *p.* 99.

Eſpata betharra, herbe à l'épée; nom que les Baſques donnent à des plantes marines, *ſect.* 3, *p.* 441.

Eſpion, filet peu différent du Sardinau des Provençaux, dont ſe ſervent les Catalans pour la pêche des Sardines, *ſect.* 3, *p.* 449.

Eſſence d'Orient: nom qu'on donne aux écailles des Ables, préparées pour faire les perles fauſſes, *ſect.* 3, *p.* 495.

Etau, terme dont ſe ſervent les Pêcheurs de la Loire, au lieu d'*Etal*, pour dire que leur filet eſt ſédentaire, *ſect.* 3, *p.* 331.

Etriquer, paſſer les doigts entre les Harengs qui ſont aux ainettes, pour empêcher qu'ils ne ſe touchent, *ſect.* 3, *p.* 411.

Eventés: on dit que des Harengs ſont éventés, quand ayant perdu leur eau, ils ſont jaunes, fades & puants, *ſect.* 3, *p.* 405.

Eventrés, Poiſſons qui ont le ventre ouvert, & laiſſent appercevoir leurs entrailles, *ſect.* 3, *p.* 371, 405.

F

Feintier, filet deſtiné à prendre des Feintes, qui ne differe de l'Aloſier, que parce que ſes mailles ſont un peu moins grandes & moins ouvertes; *voyez* Aloſier, *ſect.* 3, *p.* 328.

Fieurring Far, nom que les Norwégiens donnent aux bateaux qui ſervent pour la pêche de la Morue; ils ne portent qu'un mât & une voile, *ſect.* 1, *p.* 176.

Filadiere: voyez premiere Partie, *Explication des Termes*, *ſect.* 3, *p.* 332.

Filet à jetter; voyez *Jetter*.

Fincelle, ralingue qui borde la tête d'un filet, *ſect.* 3, *p.* 359.

Flameque; voyez *Marſaique*.

Flottes, (cordon de) nombre de flottes enfilées par une corde, *ſect.* 3, *p.* 328.

Foin, duvet blanc ou brun qu'on trouve ſous l'enveloppe cruſtacée des Ecreviſſes, *ſect.* 1, *page* 43.

Foque, voyez *Culetin*, & *ſect.* 1, *p.* 63.

Forciblement: nom qu'on donne à un des Ouvriers employés à la pêche du Hareng dans la Manche, qui eſt chargé d'attacher les barrils au halin au moyen des bandingues, & de les détacher quand on tire le filet à bord, *ſect.* 3, *p.* 365, 389.

Frai ou *Fraye*, ſe dit également des œufs de Poiſſons & des Poiſſons nouvellement éclos. Le temps où les Poiſſons jettent leurs œufs, s'appelle *la ſaiſon de la Fraye*, *ſect.* 3, *p.* 327, 343.

Frelater, c'eſt paſſer le Hareng paqué d'une futaille dans une autre, *ſect.* 3, *p.* 397.

Frigaud, Hareng préparé dans des barrils en ſauſſe, *ſect.* 3, *p.* 415.

G

Gaffeau; voyez premiere Partie, *Explication des Termes*, *Gaffe*.

Gai, (Hareng gai) Hareng dans lequel on ne trouve ni laite ni œufs, *ſect.* 3, *p.* 311, 347.

Gaines: nom qu'on donne à Genêve aux petites Truites, *ſect.* 2, *p.* 215.

Galet: nom que les Languedociens donnent à une bouée ou ſignal de liége, *ſect.* 3, *p.* 449.

Garbele, petit vertaulet à mailles très-ſerrées, dont on ſe ſert dans le Comtat-Venaiſſin pour prendre des Truites, *ſect.* 2, *p.* 269.

Garçon de cour, Ouvrier qui préſide en l'abſence du Maître-Saleur, aux ſalaiſons du Hareng, *ſect.* 3, *p.* 398.

Garn-Soettning: les Norwégiens nomment ainſi le filet qui leur ſert à prendre les Morues, *ſect.* 1, *p.* 176.

Garum, ſauſſe qui ſe fait avec des Anchois fondus dans leur ſaumure avec de l'huile & des épices, *ſect.* 3, *p.* 467.

Gau ou *Meulette*: nom que les Pêcheurs donnent à l'eſtomac de la Morue, *ſect.* 1, *p.* 42.

Gialder, *Hialder*, cabanes qui ſont ſeulement garnies de lattes, pour que l'air les traverſe. Les Pêcheurs du Nord y ſuſpendent le Poiſſon qu'ils veulent deſſécher, *ſect.* 1, *p.* 113, *ſect.* 3, *page* 533.

Gibet, ſorte de chevalet de charpente ſur lequel on couche le mât d'un bâtiment pêcheur, quand on eſt en pêche, *ſect.* 3, *p.* 350.

Giraſol, pierre précieuſe de la nature des opales, *ſect.* 3, *p.* 495.

Gondoles; voyez premiere Partie, *Explication des Termes*, & ſeconde Partie, *ſect.* 3, *p.* 350.

Gonnes, groſſes tonnes dans leſquelles on met dans le Nord le Saumon ſalé, *ſect.* 2, *p.* 290.

Gouelette; petit bâtiment dont les Pêcheurs de Morue ſe ſervent pour la pêche: ils ſont fort taillés, ont beaucoup de façons & une longue quille, *ſect.* 1, *p.* 98.

Graiſſin, eſpece d'écume qu'on apperçoit à la ſurface de l'eau dans les endroits où les Poiſſons ſe raſſemblent pour frayer, *ſect.* 3, *p.* 344.

Gravettes, vers qui ſervent d'appât aux Pêcheurs de la Hougue, pour prendre le Merlan, *ſect.* 1, *p.* 131.

Grenier, (Sardines ſalées en) Sardines qu'on ſale en tas, à-peu-près comme nous avons dit qu'on ſale la Morue, *ſect.* 3, *p.* 432.

Gueldre; voyez premiere Partie, *Explication des Termes*.

Guignes: nom que les Pêcheurs donnent aux ouies des Poiſſons, *ſect.* 3, *p.* 390.

Guildive; voyez premiere Partie, *Explication des Termes*.

Guingettes, petites brouettes ſur leſquelles on ne voiture qu'un barril, *ſect.* 3, *p.* 392.

H

Habilleuſe; voyez *Caqueuſe*.

Hâle-avant, mitaines de groſſe étoffe dont ſe ſervent les Pêcheurs pour préſerver les mains d'être bleſſées, *ſect.* 3, *p.* 390.

Halin, corde ou auſſiere qu'on amarre au bout des filets pour les traîner: voyez premiere Partie, Vocabulaire, au mot *Halin*, *Explication des Termes*, *ſect.* 3, *p.* 360.

Haque : (à la) on appelle de ce nom les Harengs préparés & salés pour fournir d'amorces aux Pêcheurs aux haims, *sect.* 3, *p.* 357.

Hareng halbourg, espece de Hareng fort gros, qui se pêche assez communément avec le Maquereau dans les manets, & dans les mois de Juin & de Juillet, *sect.* 3, *p.* 338.

Harengade : on nomme ainsi en Provence des Harengs ou des Sardines salés en blanc, *sect.* 3, *p.* 336.

Harengaison ; on appelle ainsi la saison où les Harengs donnent sur la côte, *sect.* 3.

Havena, filet en usage en Saintonge pour prendre les Feintes, Pucelles ou Gattes, qui est le même qu'on appelle ailleurs *Haveneau* & *Savenelle* ; voyez premiere Partie, au Vocabulaire, ces deux mots, *sect.* 3, *p.* 333.

Haveneau ; voyez *Havena*.

Herbe à l'épée ; voyez *Espata betharra*.

Heu ; voyez *Pl. VII, fig.* 5, & au Vocabulaire de la premiere Partie, à ce mot ; il faut seulement substituer le mot de *vergue* à celui de *varungue*, qui a été mis mal-à-propos, *sect.* 3, *p.* 351.

Hialder, voyez *Gialder*.

Hotteurs, *Hottiers*, *Hoterroniers*, sont des gens qui portent dans des hottes, chez le Marchand ou au Marché voisin, les Harengs qu'on vend frais, *sect.* 3, *p.* 372.

Houiller les barrils, c'est achever de remplir les barrils, quand on les a sautés ; ou verser de la saumure par le bondon lorsqu'ils sont enfoncés, *sect.* 3, *p.* 461.

Huche ; voyez *Jardinet*, *sect.* 2, *p.* 243, & *sect.* 3, *p.* 358.

I

Imbrocco, manet de fil très-délié, dont on se sert sur la côte de l'Etat Ecclésiastique pour pêcher les Anchois, *sect.* 3, *p.* 465.

Inquereſſe, Ouvriere qui met les Harengs aux ainettes, pour les porter au roussable, *sect.* 3, *p.* 410.

J

Jambe ; voyez premiere Partie, *Explication des Termes*.

Jardinet, petit parc qu'on fait sur le pont des bâtiments de Dieppe, pour y déposer le Hareng, *sect.* 3, *p.* 358.

Jaudre : nom que les Bretons donnent aux herbiers marins, *sect.* 3, *p.* 419.

Jetter : (filet à) on appelle ainsi dans le Rhin un petit Epervier à mailles serrées, qu'on jette aux endroits où on a rassemblé des Ables avec différents appâts, *sect.* 3, *p.* 495.

Jonche, gance de corde qui sert à joindre plusieurs pieces de filet l'une au bout de l'autre, *sect.* 3, *p.* 449.

K

Kol, grand filet que les Hollandois traînent à la remorque sous voile, pour prendre des Morues, *sect.* 1, *p.* 167.

Krake, sorte d'ancre ou de cabliere, dont se servent les Norwégiens lorsqu'ils vont à la pêche du Saumon, *sect.* 2, *p.* 278.

L

Lanet ; voyez premiere Partie, *Explication des Termes*.

Langue de Carpe : on appelle ainsi le palais de la Carpe, qui est un mets charnu & délicat, *sect.* 3, *p.* 510.

Laſt ou *Leſt* : on appelle ainsi un lot de Harengs, formé de 10 à 12 milliers suivant la façon de compter qui est en usage, *sect.* 3, *p.* 392.

Laxtertre, nom qu'on donne en Norwége aux Saumons au-dessous de 9 livres, *sect.* 3, *p.* 540.

Leveur, Mousse qui leve le cable au sortir du cabestan, *sect.* 3, *p.* 389.

Lime : on appelle ainsi des endroits où la surface de l'eau est unie & comme en repos, où ordinairement il se rassemble beaucoup de Sardines, *sect.* 3, *p.* 429.

Lingard, Morue longue qu'on apporte salée de l'Amérique, *sect.* 1, *p.* 147.

Lochelle, nom de la petite soute d'un bateau de la Manche servant à la pêche du Hareng, *sect.* 3, *p.* 360.

Longs, (Poissons) ceux dont la forme imite celle des reptiles de terre, *sect.* 1, *p.* 7.

Loqués, (Harengs) ce sont ceux qui ont été mordus & blessés par des Chiens de mer ou des Poissons voraces, *sect.* 3, *p.* 371.

Loveurs, Matelots qui rouent ou lovent les filets dans les bâtiments employés à la pêche du Hareng dans la Manche, *sect.* 3, *p.* 365.

M

Maille, nom que les Provençaux donnent aux pieces de cordage, qui par leur réunion forment un halin ; de sorte que, suivant sa différente longueur, on dit qu'il est composé de tant de mailles, ce qui est bien différent des mailles d'un filet, *sect.* 3, *p.* 469.

Mailler, c'est fabriquer les filets, *sect.* 3, *p.* 374.

Malacomonoptérygiens : on appelle ainsi les Poissons qui n'ont qu'un seul aîleron mou sur le dos, *sect.* 3, *p.* 315.

Malacoptérygiens : on appelle ainsi les Poissons dont les aîlerons & nageoires sont souples, pliants & point piquants, *sect.* 3, *p.* 315.

Malbour ; voye *Boot*, *sect.* 3, *p.* 351.

Maleſtran, Sardines qu'on met en saumure dans une grande baille, pour les paquer ensuite dans des barrils, *sect.* 3, *p.* 433.

Manet ; voyez premiere Partie, *Explication des Termes*.

Manigot, brassard de cuir que mettent les Pêcheurs Hollandois qui font la pêche du Hareng, *sect.* 3, *p.* 390.

Maniguette ; voyez *Gueldre*, à la fin de la premiere Partie, *Explication des Termes*.

Manne des Poissons ; Papillon dont les Poissons sont fort friands, & qui sert à faire des appâts, *sect.* 2, *p.* 263.

Maraudeurs ; Visiteurs établis pour marquer les barrils de Harengs salés, *sect.* 3, *p.* 405.

Marchais. On donne ce nom aux Harengs rétablis de la maladie qu'ils éprouvent dans le temps de la fraye ; on donne aussi ce nom aux Harengs qu'on abandonne par gratification aux Matelots, qui choisissent les plus beaux ; ce qui les fait nommer *Harengs de choix*, *de triage* ou *de l'équipage*, *sect.* 3, *p.* 337, 341.

Marſaique, filet qu'on tend par fond & sédentaire sur le bord de la mer. On prend ce terme dans une autre acception ; *voyez* à la fin de la premiere Partie, *sect.* 3, *p.* 354.

Maſſier, Matelot qui love le filet dans la soute, ou qui l'en tire pour le mettre à l'eau, *sect.* 3, *p.* 389.

Mâtereau,

Mâtereau, mât d'avant des bâtiments employés à la pêche du Hareng sur les côtes d'Angleterre, *sect.* 3, *p.* 388.

Mattote, soute que les Pêcheurs de haute-Normandie font sous le tillac de leurs bâtiments, pour mettre leurs filets, *sect.* 3, *p.* 358.

Mauvaise eau, (Harengs de) ceux qui ont séjourné dans de mauvais fonds, où qui sont prêts de frayer, *sect.* 3, *p.* 405.

Meulette : nom que des Pêcheurs donnent à l'estomac des Morues, *sect.* 1, *p.* 42.

Meuse, (Morue de) gros Cabillaud très-délicat & très-estimé, qui se pêche à l'embouchure de la Meuse, *sect.* 1, *p.* 46.

Misaine ; un des mâts majeurs qui est à l'avant ; sa voile s'appelle *la Misaine*, *sect.* 3, *p.* 350.

Moles ; voy. *Pompons*, *sect.* 1 *p.* 51.

Mongoniers : nom qu'on donne aux Marchands de Sardines en Languedoc, *sect.* 3, *p.* 452.

Monoptérygiens : nom qu'on donne aux Poissons qui n'ont qu'un aileron sur le dos, *sect.* 3, *p.* 315.

Montaison ; saison où les Truites quittent l'eau salée pour passer dans l'eau douce, où elles doivent frayer, *sect.* 2, *p.* 207.

Mouler le Hareng, c'est le presser entre les doigts pour détacher les corps étrangers, & emporter les écailles, *sect.* 3, *p.* 402.

Mous & flasques ; défaut qui arrive aux Harengs auxquels on a trop ménagé le sel, *sect.* 3, *p.* 405.

N

Nageoires, parties des Poissons qui sont formées de plusieurs rayons mobiles, joints les uns aux autres par des membranes, & qui leur servent à nager, *sect.* 1, *p.* 10.

Nasse, établissement formé en Guyenne & au pied des Pyrenées, sur les rivieres, pour prendre des Saumons, *sect.* 2, *p.* 266.

Nattée ; on appelle *Morue nattée*, celle qui a été endommagée par les nattes dont se font les premiers lits sur le plancher où on établit la pile, *sect.* 1, *p.* 72.

Nattes : les Provençaux nomment ainsi les *Flottes de liége*, *sect.* 3, *p.* 469.

Nautier, couteau qui sert aux Pêcheurs de Morue pour ôter les noues, *sect.* 1, *p.* 56.

Noire, (Morue) est celle qui a reçu peu de sel, qui a été séchée doucement, & qui a éprouvé, étant en pile, une petite fermentation, *sect.* 1, *p.* 104.

Nott ou *Nett*, filet d'usage en Norwége, qui n'est ni lesté ni garni de flottes, & ne cale que par le poids du fil, *sect.* 3, *p.* 530.

Nuit, (Harengs d'une) ce sont ceux qui ont été pris la nuit du jour où on les livre; *de deux nuits*, ceux qui ont été pêchés deux nuits avant la livraison, *sect.* 3, *p.* 367.

O

Ochede, petite soute qu'on fait aux bâtiments de haute-Normandie, pour mettre les filets, *sect.* 3, *p.* 358.

Œillons : nom qu'on donne dans la Semoy, aux jeunes Saumonneaux, *sect.* 2, *p.* 226.

Oison, (Bateaux à queue d') *sect.* 3, *p.* 527.

Ouies ; voyez *Branchies*, & *sect.* 1, *p.* 19, 21.

Ovipare, se dit des animaux dont les petits sortent tout formés d'un œuf, *sect.* 1, *p.* 5.

P

Paletot, casaque sans manches qui sert aux Pêcheurs de la Manche, *sect.* 3, *p.* 366.

Paquer les Harengs, c'est les arranger le plus pressé qu'il est possible dans des barrils, après les avoir salés, *sect.* 3, *p.* 402.

Paquereſſe, Ouvriere qui paque ou arrange les Harengs dans les barrils, *sect.* 3, *p.* 399, 402.

Parmi : les Pêcheurs nomment ainsi un cordage qu'ils attachent à la moitié de la hauteur du filet & dans toute sa longueur, pour le soutenir & empêcher que les gros Poissons comme l'Aloſe ne le rompent, *sect.* 3, *p.* 329.

Passage (Poissons de) ce sont ceux qui ne paroissent sur les côtes que dans des saisons marquées, & ensuite disparoissent, *sect.* 1, *p.* 4.

Pec, Hareng qu'on pêche dans le Nord à Hitland : il est très-gras, très-délicat, & on en fait de bonnes salaisons, *sect.* 3, *p.* 381.

Peignés, (Harengs) Poissons qui ont perdu leurs nageoires ou beaucoup de leurs écailles, *sect.* 3, *p.* 371.

Pendeurs, Ouvriers qui mettent les ainettes garnies de Harengs aux chanlattes dans les roussables, *sect.* 3, *p.* 410.

Pharillon, petit réchaud dans lequel on fait un feu de flamme, pour attirer le Poisson la nuit, *sect.* 3, *p.* 459.

Phastier ; voyez *Pharillon*.

Pichling : nom que les Anglois donnent aux Harengs saurs, *sect.* 3, *p.* 400.

Pierres, os durs, plats, d'une forme ovale allongée, qu'on trouve dans le cerveau des Merlans, *sect.* 1, *p.* 129.

Pile, (Sardines en) Sardines salées en tas, & mises ensuite dans des barrils, *sect.* 3, *p.* 433.

Pinée ; (Morue) voyez *Noire*, *sect.* 1, *p.* 104.

Pinoches, chevilles que les Tonneliers mettent pour retenir le cercle du jable, *sect.* 3, *p.* 397.

Pisser, ou tenir les Harengs à la pisse; c'est en discontinuer le feu, & laisser les Harengs égoutter leur eau & leur huile, *sect.* 3, *p.* 411.

Plats, (Poissons) ceux qui se tiennent sur le fond ou s'abandonnent au courant qui les entraîne, *sect.* 1, *p.* 7.

Plein, Hareng plein, est celui qui a des œufs ou de la laite dans le corps, *sect.* 3, *p.* 341.

Plein-part : on appelle ainsi dans quelques Ports un Matelot qui ne fournit point de filet, mais seulement son travail, *sect.* 3, *p.* 361, 362.

Polletais, (grands) sorte de bâtiments dont on se sert à Dieppe pour la pêche du Hareng, *sect.* 3, *p.* 350.

Pompons ou *Moles* ; production marine de la forme d'un melon, qui est marquée de différentes couleurs, *sect.* 1, *p.* 51.

Pouilleuſe, (Mer) se dit lorsqu'on voit flotter sur l'eau des taches de graissin ; voyez *Graissin*, *sect.* 3, *p.* 344, 366.

Prame, bâtiment à fond plat, qui a trois mâts, trois voiles quarrées sans hunier ni foque, qui sert en Norwege pour la pêche des Morues, *sect.* 3, *p.* 532.

Primé ; (Voyage de) les Pêcheurs de Morue appellent ainsi le premier voyage qu'ils font de l'année au Banc de Terre-Neuve, qui fournit une pêche plus abondante que le second, *sect.* 1, *p.* 51.

Prime ; (Pêche de) voyez premiere Partie, *Explication des Termes*.

Q

Quaiche, bâtiment Anglois qui reſſemble aſſez aux Caravelles Françoiſes, *ſect.* 3, *p.* 351.

Quenouilles, bateaux Polletais d'un grand uſage pour la pêche; il y en a de différentes grandeurs: on en a donné les dimenſions, *ſect.* 3, *p.* 527.

R

Rang; (grand) les Pêcheurs de la Manche donnent ce nom à une grande ſoute dans laquelle ils mettent le Poiſſon qui ne peut pas tenir ſur le pont, *ſect.* 3, *p.* 358.

Rang d'avant, grande ſoute dans laquelle couche l'équipage, & où on ſerre les cordages, *ſect.* 3, *p.* 358.

Rave; voyez premiere Partie, *Explication des Termes.*

Raye: nom qu'on donne à un filet qui ſert en Flandre, & ſur la Moſelle, à la pêche des Aloſes, *ſect.* 3, *p.* 328.

Relouage, pêche du Hareng qui ſe fait hors de ſaiſon; on lui donne ce nom parce qu'on fait de nouveaux marchés avec les Matelots, *ſect.* 3, *p.* 357.

Réſure; voyez premiere Partie, *Explication des Termes.*

Rets verguant, ſorte de trémail en uſage ſur la côte de haute-Normandie, qui ſert à prendre des Aloſes; voyez *Aloſier* & *Feintier*, *ſect.* 3, *p.* 328.

Riſſole; voyez premiere Partie, *Explication des Termes.*

Rogue; voyez premiere Partie, *Explication des Termes*, au mot *Rave.*

Romains, (Barrils) ſorte de barrils deſtinés à contenir des Harengs ſaurs, *ſect.* 3, *p.* 396.

Ronds, (Poiſſons) ceux qui nagent communément entre deux eaux, *ſect.* 1, *p.* 7.

Rouſſable, étuve où l'on deſſéche & enfume les Harengs & Sardines, qu'on prépare en ſaur; voy. *Coreſſe* & *Sauriſſerie*, *ſect.* 3, *p.* 409.

S

Saiſon; (Poiſſons de) on appelle ainſi les Poiſſons qui viennent plus abondamment à une côte, ou qui ſont plus eſtimés dans un temps que dans un autre, *ſect.* 1, *p.* 5.

Salabardou: nom que les Baſques donnent à un grand filet avec lequel ils prennent des Sardines, *ſect.* 3, *p.* 441.

Salabre; voyez premiere Partie, *Explication des Termes.*

Saleur, Ouvrier qui ſale le Hareng, & qui préſide à toutes les opérations de la ſalaiſon, *ſect.* 3, *p.* 402.

Salimora: on appelle ainſi à Naples une ſaumure nouvelle qu'on fait pour remplir les barrils où on a ſalé des Sardines & des Anchois, après en avoir égoutté la limphe, *ſect.* 3, *p.* 464.

Sardinau; voyez premiere Partie, *Explication des Termes.*

Sardon, ſorte de liſiere faite avec du fil très-fort ou de la ficelle, pour fortifier des filets très-déliés, qu'en Provence on nomme *Lin*, *ſect.* 3, *p.* 447.

Savenelle; voyez *Havena*; & premiere Partie, *Explication des Termes*, les mots *Haveneau* & *Savenelle.*

Saur, Hareng ſaur, ſoret ou ſauri, eſt un Hareng ſalé & fumé avec ſoin, qui peut ſe garder long-temps, *ſect.* 3, *p.* 341, 408.

Saureur ou *Sauriſſeur*, Ouvriers qui conduiſent l'étuve où l'on ſaurit le Hareng, *ſect.* 3, *p.* 413.

Saurin de bouche: on nomme ainſi des Harengs ſaurs d'une nuit, & choiſis tout laités. On nomme encore ſimplement *Saurins*, des Harengs qui, ayant des défauts, ſont de rebut, & ſe vendent à bon marché, *ſect.* 3, *p.* 413.

Sauter; c'eſt arranger & comprimer les Harengs dans la barrique, en ſautant ſur un faux-fond qui les recouvre, *ſect.* 3, *p.* 403.

Sauteur: nom qu'on donne au Maître Tonnelier qui arrange les Harengs dans les barrils, *ſect.* 3, *p.* 399, 403.

Sciabica: nom que les Génois donnent à un filet qui reſſemble à une ſaine, & qui a au milieu une manche, *ſect.* 3, *p.* 455.

Schut, petit bateau Pêcheur, qui ordinairement ne porte qu'un mât & une voile. Les Ruſſes appellent du même nom les bâtiments qu'ils employent pour la pêche à Kola, *ſect.* 3, *p.* 351.

Sedor, filet en trémail dérivant, dont un bout eſt dans le bateau, & l'autre, répondant à une bouée, flotte au gré du courant, *ſect.* 3, *p.* 330.

Seigneux; voyez *Cuirier.*

Seme, nape de filet dont la tête eſt garnie de flottes, & le pied de bagues de plomb, qu'on tire à terre, après y avoir raſſemblé dans l'eau le plus de Poiſſon qu'il eſt poſſible; on dit plus communément *Saine*, *ſect.* 3, *p.* 330.

Signaux, flottes de liége qu'on ajuſte au bout des bandingues, pour indiquer ou le filet eſt mouillé, *ſect.* 3, *p.* 447.

Skirping, Poiſſon ſéché au vent, qui, en Norwege, tient lieu de pain, *ſect.* 1, *p.* 117.

Smack, bâtiment Hollandois très-gondolé, qui porte une grande voile en baume, un perroquet & pluſieurs foques; il reſſemble beaucoup au heu, *ſect.* 3, *p.* 351.

Socletieres, filets à mailles très-petites, dont on ſe ſert en Provence pour prendre des Sardines & des Soclets, *ſect.* 3, *p.* 447.

Sommier; voyez *Colet.*

Spens ou *Eſpens*; voyez premiere Partie, *Explication des Termes.*

Spreck, bâtiment léger & bon voilier, qui ſert à prendre le Hareng des Pêcheurs, pour le tranſporter promptement en Hollande, *ſect.* 3, *p.* 351.

T

Tard, (Voyage de) ſecond voyage que les Pêcheurs de Morue font à Terre-Neuve dans l'année, & qui fournit de meilleure Morue que le voyage de Prime, *ſect.* 1, *p.* 51.

Teneur, Mouſſe qui reçoit le cable au ſortir du cabeſtan, & le tient ferme pour empêcher qu'il ne ripe, *ſect.* 3, *p.* 389.

Teſtacées, ſe dit des animaux aquatiques, qui ſont renfermés dans des coquilles ou boîtes très-dures, *ſect.* 1, *p.* 10.

Toue, petits bateaux dont les Pêcheurs font uſage vers Tours & Orléans, pour la pêche de l'Aloſe, *ſect.* 3, *p.* 329.

Tourmentin; voyez *Culetin*, *ſect.* 1, *p.* 63.

Tratta, filet dont on ſe ſert dans l'Etat de Veniſe pour prendre des Sardines & des Anchois; il reſſemble au bregin de Provence, *ſect.* 3, *p.* 465.

Triage, (Harengs de) ce ſont ceux qu'on a

choiſis ſans défaut, tout laités & d'une belle groſſeur. Ce choix ſe fait quelquefois par les Marchands; mais quand il ſe fait par les femmes occupées à les compter, c'eſt une fraude, *ſect.* 3 *p.* 372.

Tricouſſes, guêtres de treillis, recouvertes d'une groſſe étoffe de laine, dont ſe ſervent les Pêcheurs Picards & Normands, *ſect.* 3, *p.* 366.

Trieur, Ouvrier qui, dans une Sauriſſerie, ſépare le bon Poiſſon de celui qui eſt de rebut, *ſect.* 3, *p.* 412.

Trinquette; voyez premiere Partie, *Explication des Termes.*

Triptérygiens: nom qu'on donne aux Poiſſons qui ont trois ailerons ſur le dos, *ſect.* 1, *p.* 37.

Truie ou *Plate*: nom qu'on donne à Grandville à la Morue préparée en verd, quand elle eſt maigre & plate, *ſect.* 1, *p.* 71.

U

Urceros: nom Catalan d'une manœuvre à l'extrémité de laquelle il y a une bouée ou ſignal, *ſect.* 3, *p.* 455.

V

Vatrouille, tampon de laine attaché au bout d'une perche, qui ſert à laver les Morues, *ſect.* 1, *p.* 87.

Ventjagens: nom d'un bâtiment Hollandois, qui équivaut à celui de Chaſſeur. *Voyez* ce mot, *ſect.* 3, *p.* 383, 384.

Verd; (Sardines en) on appelle ainſi celles qu'on couvre d'un peu de ſel, comme les Harengs braillés, *ſect.* 3, *p.* 431, 432.

Vergueux; voyez *Aleſier*, *Feintier* & *Rêt verguant.*

Vivipares, ſe dit des animaux dont les petits naiſſent vivants, *ſect.* 1, *p.* 5.

Vertaulet, filet conique & à manche, qui ſert dans le Comtat Venaiſſin à prendre des Truites, *ſect.* 2, *p.* 269.

Vrak, (Harengs ſalés en) c'eſt ceux qu'on met dans des tonnes avec du ſel, juſqu'à ce qu'on les paque avec ſoin dans des barrils, *ſect.* 3, *p.* 341, 402.

W

Warnette; voyez premiere Partie, *Explication des Termes.*

Warnetteurs, petits bateaux Pêcheurs qui ont été en uſage à Dieppe; on ne s'en ſert plus; on y a ſubſtitué des Quenouilles, *ſect.* 3, *p.* 350.

Y

Yacht, petit bâtiment Anglois, dont le grand mât eſt fort incliné vers l'avant; il porte une baume, un perroquet & pluſieurs foques à l'avant, *ſect.* 3, *p.* 351.

Yolle; voyez premiere Partie, *Explication des Termes.*

TABLE
DES CHAPITRES
ET ARTICLES

Contenus dans la ſuite de la Troiſieme Section de la Seconde Partie du Traité général des Pêches.

CHAPITRE IX. *Des Poiſſons d'eau douce de la famille des Aloſes.* Page 489

ARTICLE PREMIER. *Des Sardines d'eau douce, & des Poiſſons d'eau douce qui confinent aux Sardines de mer.* Ibid.

§. I. Deſcription de la Sardine du Lac de Guarda. 490

§. II. Des Agons de Bélon. *Ibid.*

§. III. Du Liparis de Bélon. *Ibid.*

§. IV. De l'Achon, Auchon ou Auçon de la Moſelle. *Ibid.*

ART. II. *De l'Able* ou *Ablette*, *Ovelle*, Albula minor *ou* Alburnus. 493

§. I. Deſcription d'un Able de moyenne grandeur. *Ibid.*

§. II. De la Pêche des Ables. 494

§. III. De la Pêche des Ables dans le Rhin. *Ibid.*

§. IV. De la Pêche des Ables en Hollande. 495

§. V. De la préparation des écailles des Ables. *Ibid.*

ART. III. *Du Goujon de riviere; Goeſſon, dans le Lyonnois & en Provence*, Gobio fluviatilis. 497

§. I. Deſcription d'un petit Goujon. *Ibid.*

§. II. De l'apprêt du Goujon. *Ibid.*

ART. IV. *Du Gardon*, Gardo *ou* Sargus. 498

§. I. Deſcription du Gardon. *Ibid.*

§. II. De l'apprêt du Gardon. 499

ART. V. *De la Roſſe de riviere.* Ibid.

§. I. Deſcription d'une Roſſe pêchée dans l'Eſſone. 500

ART. VI. *De la Vandoiſe* ou *Dard*; Leuciſcus, Albicula, Jaculus. 501

§. I. Deſcription de la Vandoiſe. *Ibid.*

ART. VII. *De la Chevanne* ou *Cheveſne de Bélon*; *Meunier de Rondelet.* 502

§. I. Deſcription d'une Chevanne. 503

ART. VIII. *De la Brême*; *quelques-uns diſent Brame*, Brama. 504

§. I. Deſcription de la Brême. 505

§. II. De la Brême Gardonnée. 506

§. III. Du Pleſtia ou Platane. *Ibid.*

ART. IX. *De la Tanche*, Tinca. Ibid.

§. I. Deſcription d'une Tanche de moyenne grandeur. 508

§. II. De l'apprêt des Tanches dans les cuiſines. *Ibid.*

ART. X. *De la Carpe*, Cyprinus. Page 509

§. I. Deſcription de la Carpe. 510

§. II. De la pêche des Carpes. 511

§. III. De l'apprêt des Carpes dans les Cuiſines. 512

§. IV. De la pêche des Carpes dans les Pays étrangers. 513

§. V. Des différentes eſpeces de Carpes. *Ibid.*

§. VI. De la Bordeliere; *Ballerus*, Rond. 514

ART. XI. *De la Bouviere* ou *Peteuſe.* Ibid.

§. I. Deſcription de la Bouviere. *Ibid.*

ART. XII. *Du Véron* ou *Vairon*; Varius, Phoxinus *Rond.* 515

ART. XIII. *De l'Echarde* ou *Epinoche* ou *Epinarde* 516

ART. XIV. *Du Barbeau* ou *Barbotte*, Barbus *Rond.* 519

§. I. Deſcription du Barbeau. *Ibid.*

§. II. De l'apprêt des Barbeaux dans les cuiſines. 521

§. III. De petites Barbottes ou Loches, qui ont été pêchées dans la Seine. *Ibid.*

ART. XV. *Du Brochet*, Lucius. 522

§. I. Deſcription du Brochet. *Ibid.*

§. II. De la pêche du Brochet. 524

§. III. De l'apprêt du Brochet dans les cuiſines. *Ibid.*

CHAPITRE X. *Corrections & Additions à ce qui a été publié juſqu'à préſent ſur le Traité général des Pêches.* 526

ART. I. *Corrections qui ont rapport à la premiere Section de la premiere Partie du Traité général des Pêches.* 527

Sur les bateaux Pêcheurs du Pollet. *Ibid.*

ART. II. *Sur les bateaux Pêcheurs de Dunkerque.* 528

§. I. Dimenſions d'un Dogre dont ſe ſervent les Hollandois & les Dunkerquois. *Ibid.*

ART. III. *Diſcuſſion ſur le Poiſſon qu'on nomme* Merlan *dans la Méditerranée.* 529

ART. IV. *Sur la pêche des petits Colins en Norweve près de Valdrehoue, entre Berghen & Drontheim, par M. Frammery, Correſpondant de l'Académie des Sciences de Paris, & Conſul de France en Norwege.* Ibid.

ART. V. *Sur la pêche des Morues, Flétans & autres Poiſſons en Norwege, dans la Province de Finmarck.* 531

§. I

§. I. Description sommaire des bateaux Pêcheurs Norwégiens, & de leurs uſtenſiles de pêche. 532
ART. VI. *Corrections & Additions qui ont rapport à la ſeconde Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches, dans laquelle il s'agit des Saumons, des Truites, &c.* 536
§. I. Corrections. *Ibid.*
§. II. Omiſſions. *Ibid.*
ART. VII. *Corrections & Additions relatives à la troiſieme Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches.* 541
§. I. Corrections. *Ibid.*
§. II. Additions à ce qui regarde l'Aloſe. *Ibid.*
§. III. Additions à ce qui regarde l'Arache. 543
§. IV. Additions à ce que j'ai dit des Sardines de Provence. 544
§. V. Deſcription d'un Poiſſon qu'on prend à Saint Jean-de-Luz, & qu'on y nomme *Gaſta.* Ibid.
§. VI. Deſcription d'un autre Poiſſon nommé *Boga*, que l'on prend à Saint Jean-de-Luz. *Ibid.*
§. VII. Addition à la Melette. 545
ART. VIII. *De quelques Poiſſons du genre des Aloſes, Harengs ou Sardines, qui ſe pêchent aux environs de la Guadeloupe, deſſinés & décrits par par M. Barbotteau, Conſeiller au Conſeil Supérieur de cette Colonie.* 546
§. I. Du petit Cailleu, *Sardina Caribearum exilis.* Ibid.
§. II. Du Cailleu-Taffart. 548
§. III. De la Sardine des Antilles. *Ibid.*
EXPLICATION DES FIGURES *de la ſuite de la troiſieme Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches, dans laquelle il s'agit des Poiſſons d'eau douce qui ont les mêmes caracteres que les Aloſes, Harengs, Sardines, &c.* 550
NOTICE GÉOGRAPHIQUE *des principaux lieux dont il eſt fait mention dans cette troiſieme Section.* 652
TABLE ALPHABÉTIQUE *des noms des Poiſſons, dont il eſt parlé dans les trois Sections de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches; avec les noms ſynonymes qui ne ſe trouvent point dans le texte; quelques Notices abrégées de ces Poiſſons, & des renvois aux Sections & aux pages* 563.
EXPLICATION DE QUELQUES TERMES *qui ſont employés dans la ſeconde & la troiſieme Sections du Traité général des Pêches.* 571
TABLE DES CHAPITRES ET ARTICLES *contenus dans la ſuite de la troiſieme Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches.* 578

ERRATA.

PAGE 508, *ligne* 4, Pl. XXVI: *liſez* XXV.
Ibid. ligne 5, fig. 1: *liſez* fig. 2.
Page 510, *ligne* 9, Pl. XVI: *liſez*, XXVI.
Page 519, à la cote de la page: *liſez*, 517.
Page 527, *ligne* 24, 48: *liſez*, 40.
Page 544, à la côte de la page: *liſez*, 549.
Page 555, *au bas de la page, à la ſignature*, C 6; *liſez*, C 7.
Page 559, *même faute à la ſignature*, D 6; *liſez*, D 7.

EXTRAIT DES REGISTRES

DE L'ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES.

Du 9 Décembre 1775.

MEſſieurs ADANSON & DE JUSSIEU, qui avoient été nommés pour examiner *la Troiſieme Section de la Seconde Partie du Traité général des Pêches*, de M. DUHAMEL, en ayant fait leur rapport; l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de l'impreſſion: en foi de quoi j'ai ſigné le préſent certificat. A Paris ce 23 Décembre 1775.

GRANDJEAN DE FOUCHY,
Secrétaire perpétuel de l'Académie Royale des Sciences.

DE L'IMPRIMERIE DE L. F. DELATOUR. 1776.

Fig. 3.

Fig. 2. Grand Able.

Fig. 1. Able ordinaire.

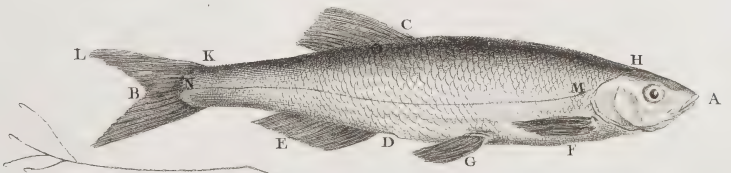


Fig. 4.

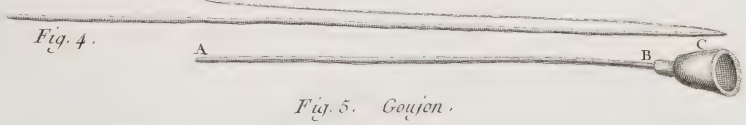
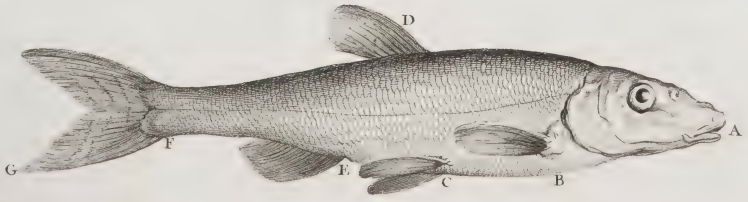


Fig. 5. Goujon.



RPJCB

Fig. 1e

Gardon

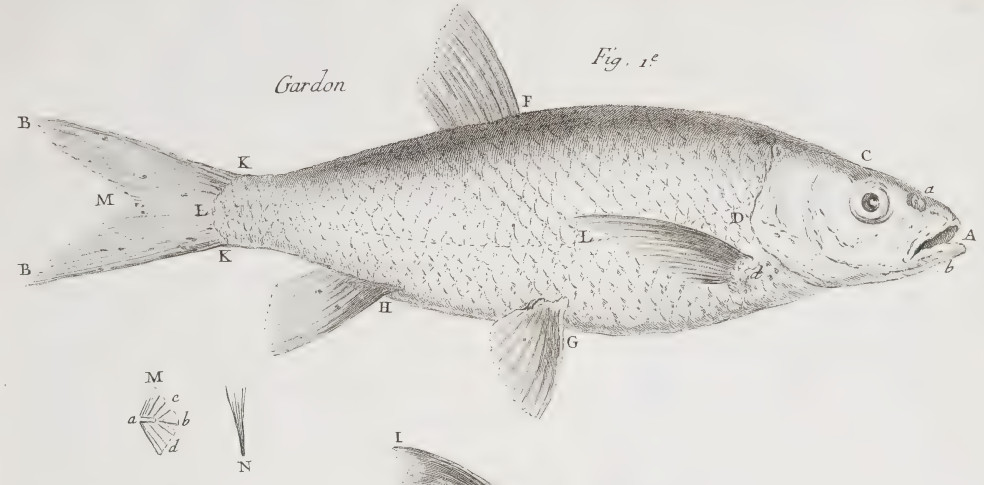


Fig. 2.

Rosse

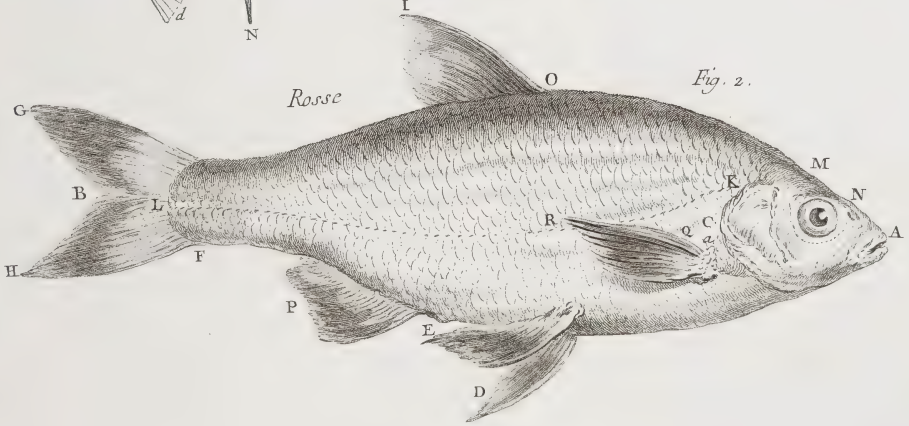


Fig. 3.

Vandoise

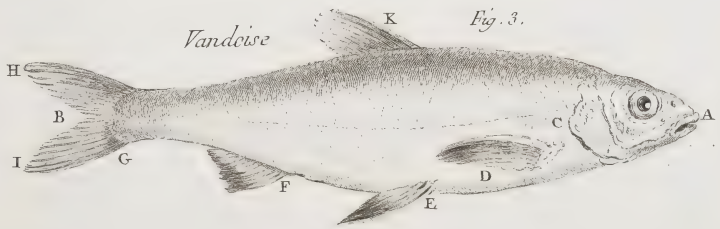
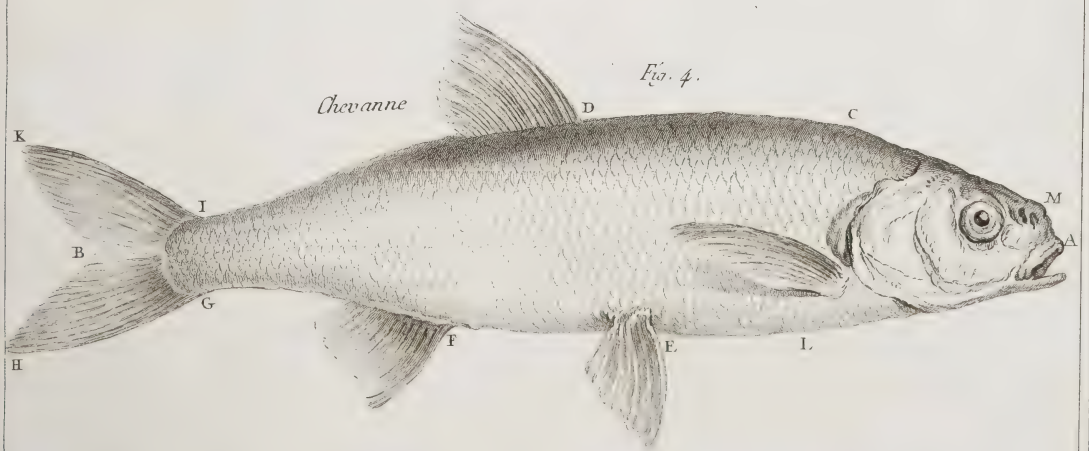


Fig. 4.

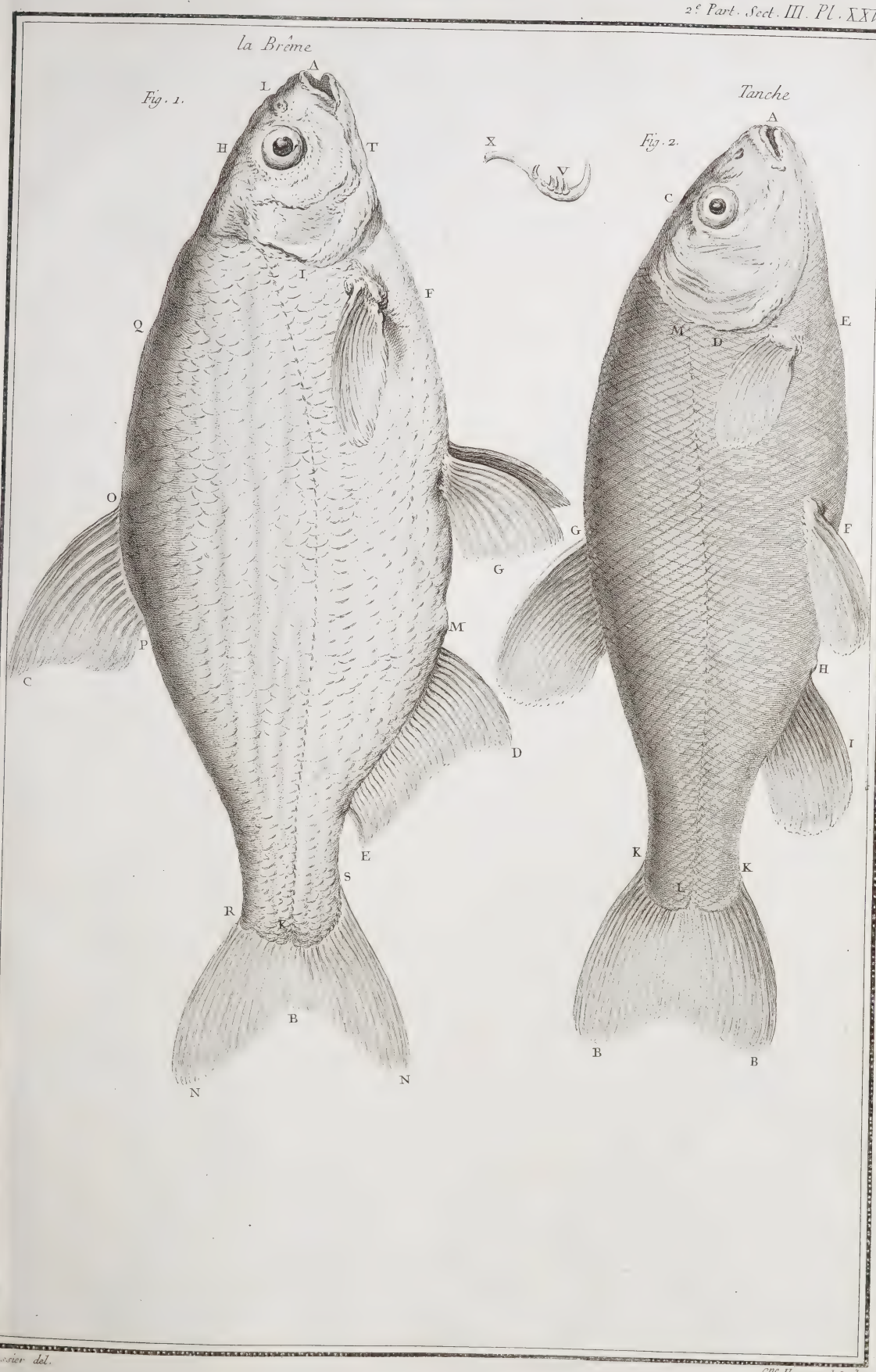
Chevanne



Fossier del.

Cte Haussard Sculp.

RPJCB

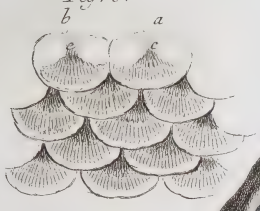


Fessier del.

Cne Haussard Sculp.

RPJCB

Fig. 3.

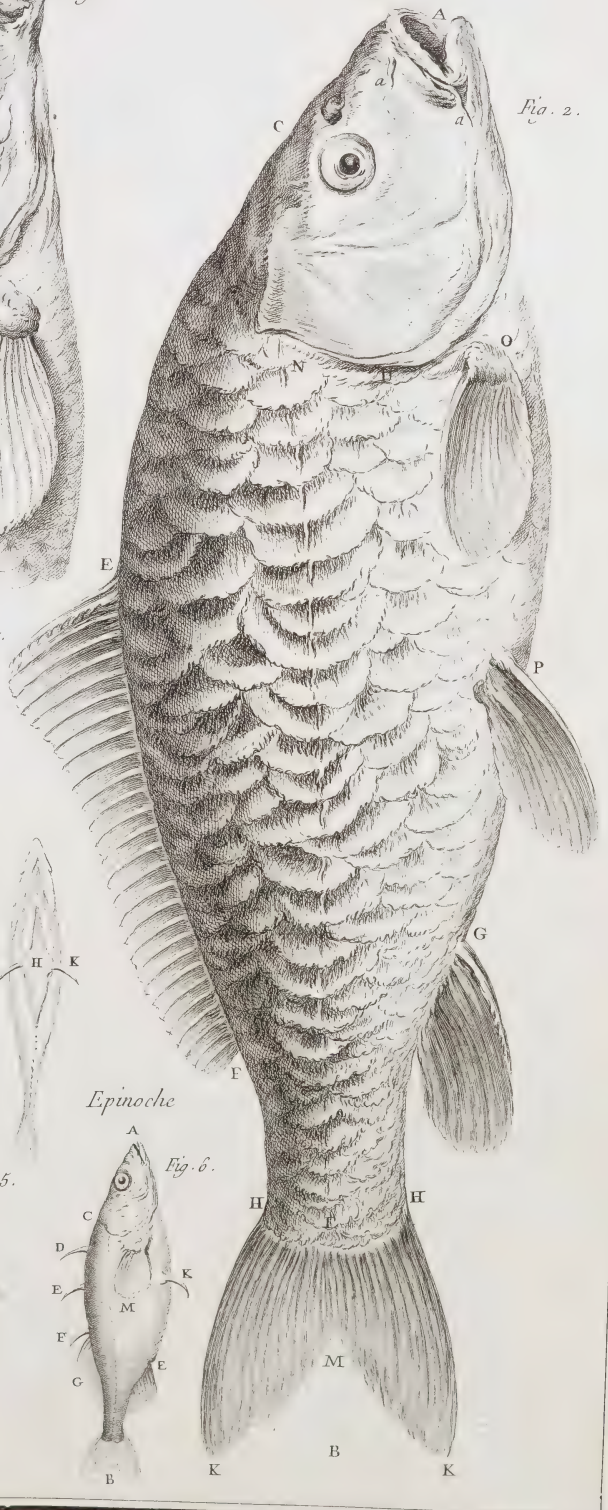


Carpe ordinaire.

Fig. 1.

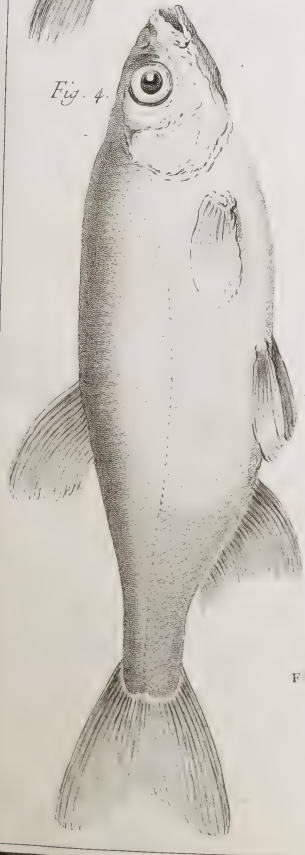
Carpe a Miroir

Fig. 2.



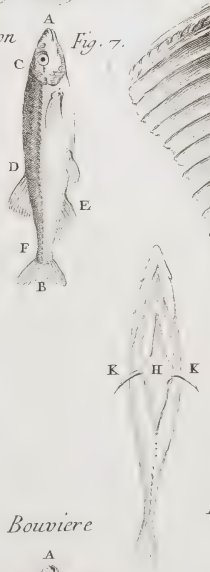
Platane

Fig. 4.



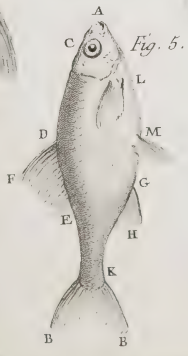
Veron

Fig. 7.



Bouviere

Fig. 5.



Epinoche

Fig. 6.

C. Haussard Sculp.

Vossier del.

RPJCB

Franche Barbotte

Fig. 4.

Barbeau

Fig. 1.

Barbotte Grasse

Fig. 3.

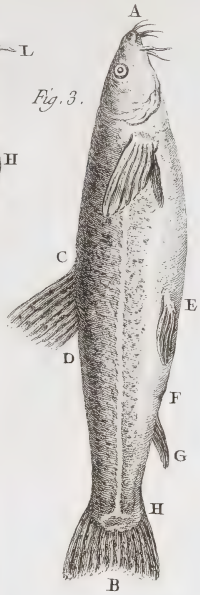


Fig. 5.

Brochet

Fig. 6.

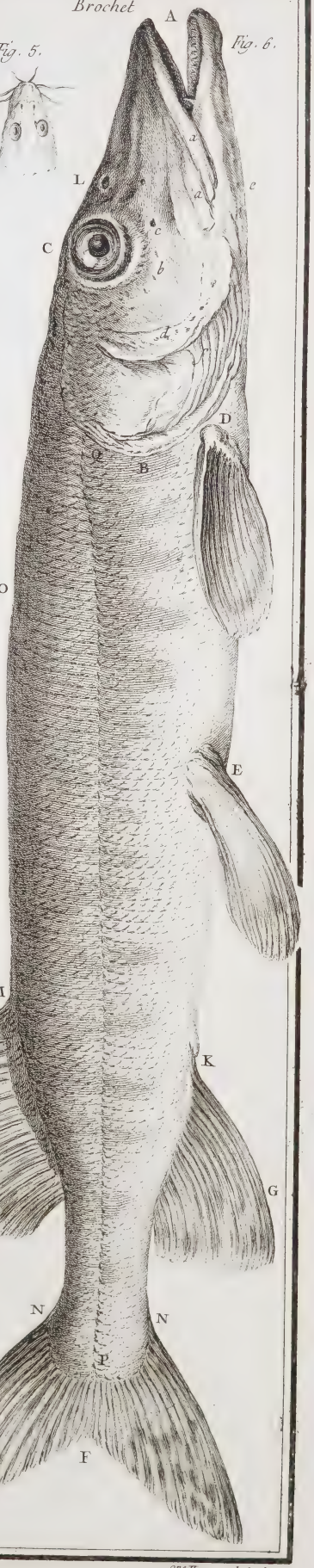


Fig. 7.

Fig. 2.

Fig. 8.

Fossier del.

Cte Haussard Sculp.

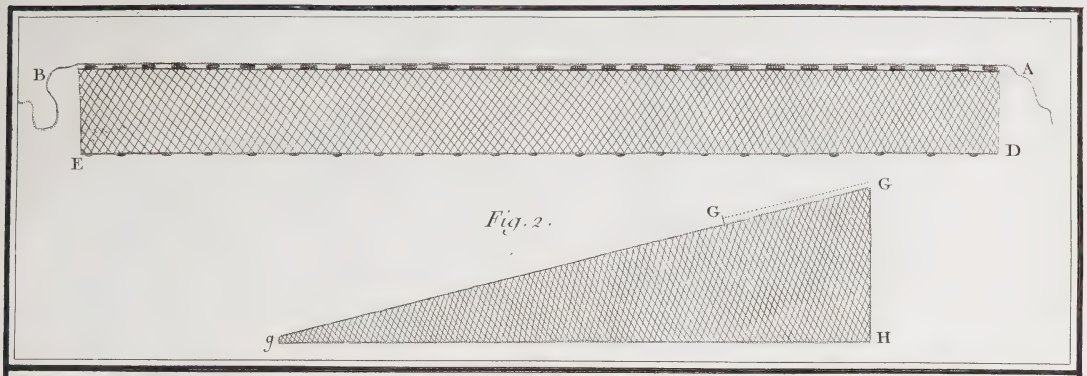


Fig. 2.

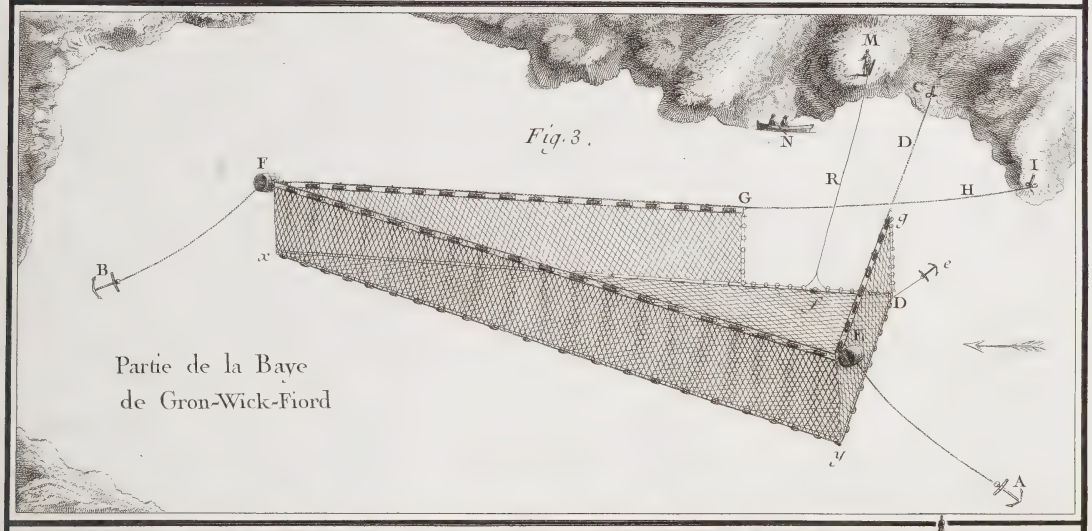


Fig. 3.

Partie de la Baye
de Gron-Wick-Fiord

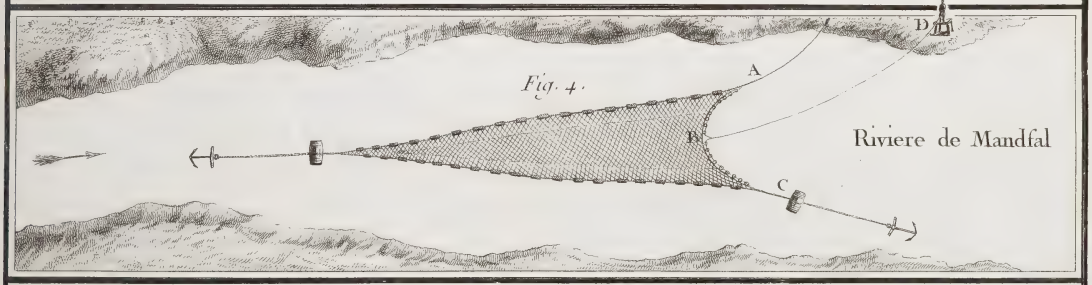


Fig. 4.

Riviere de Mandfal

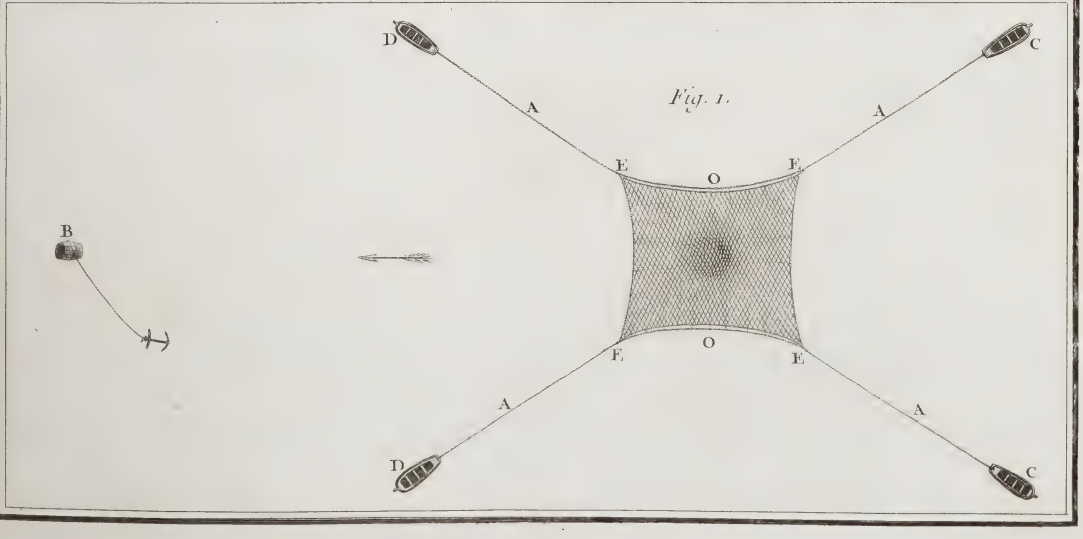
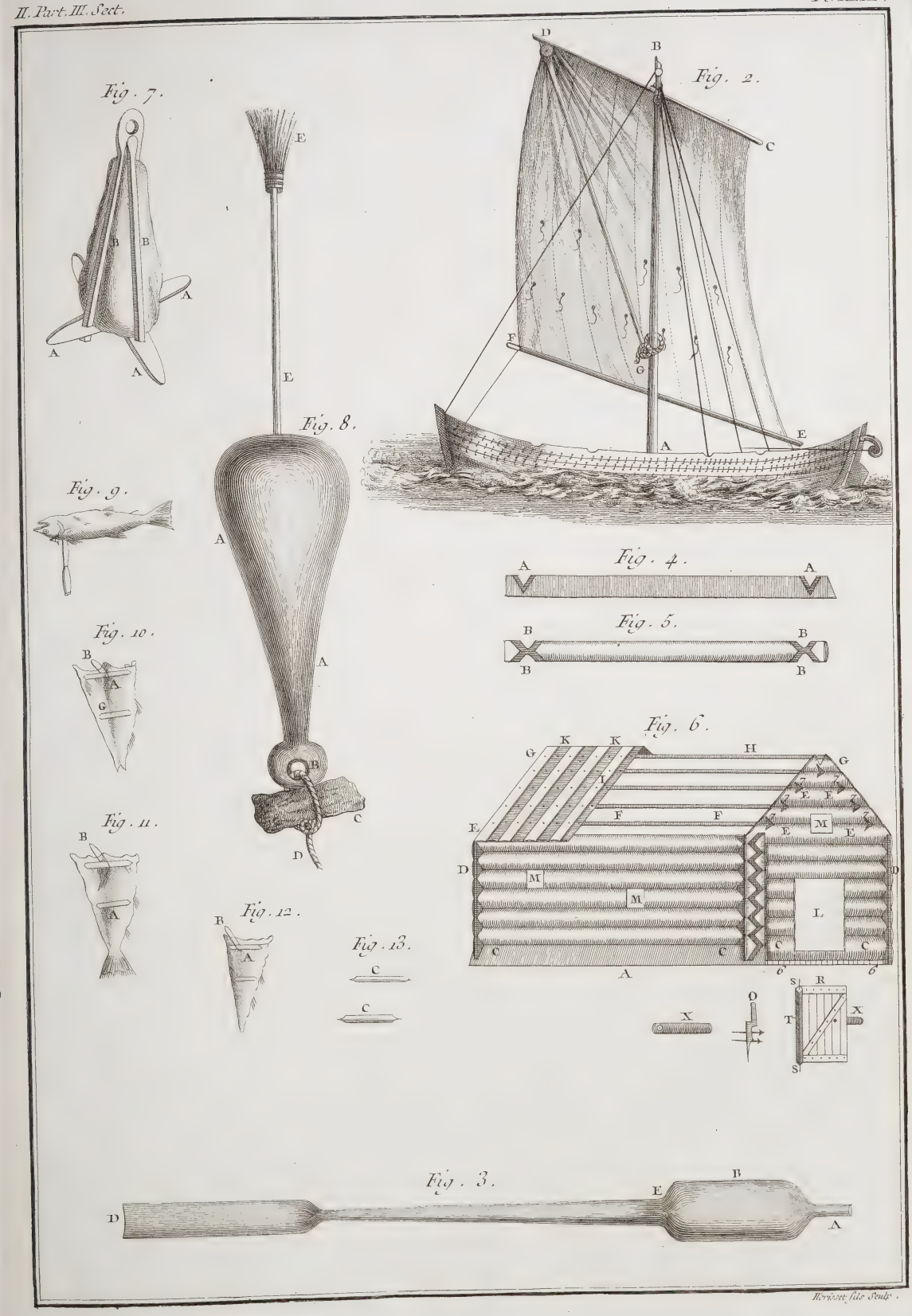
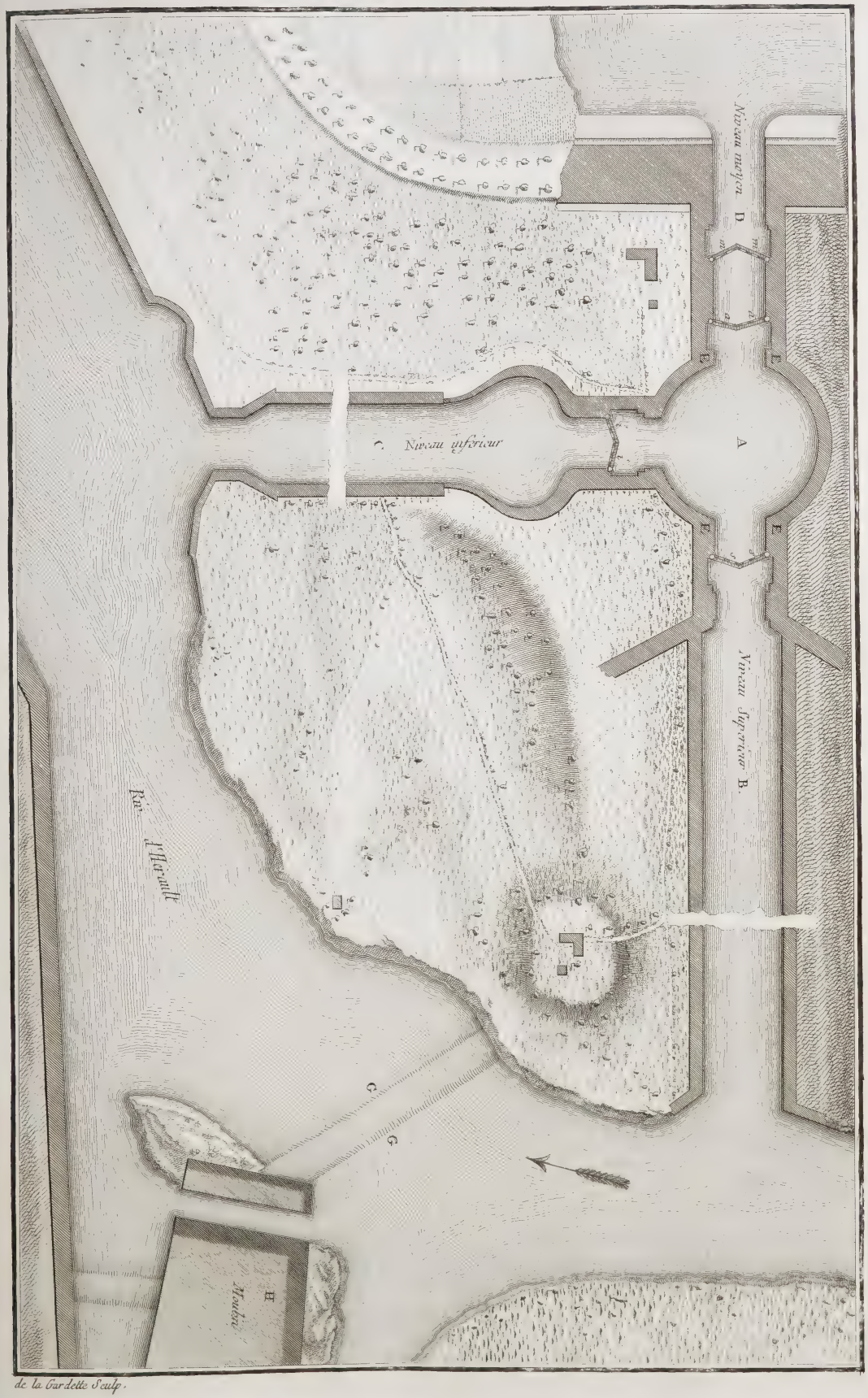


Fig. 1.



Herisset fils Sculp.



de la Gardette Sculp.

Fig. Ire.
Negre Pêcheur

Fig. 2. Petit Cailleu

Fig. 4. Sardine ? des Antilles

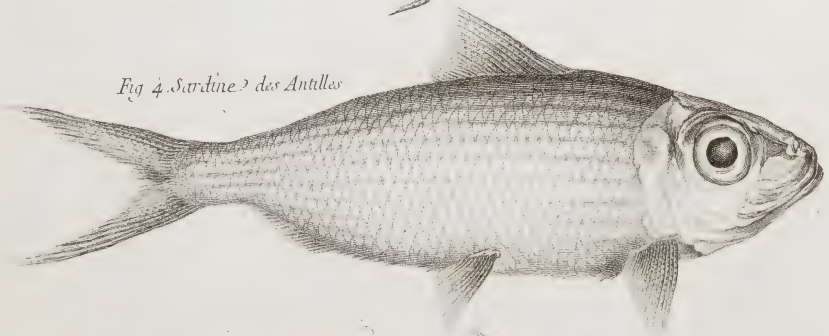


Fig. 3. Cailleu-Taßart

Angel. Monte Sculp

19-235
vol. 2

E769
.D869t
2-SIZE
v. 2